

## Cantucci

con INFIBRA 1 / 210 KM0.

Ricetta n. 7

### ingredienti.

farina INFIBRA 1/210 KM0	g 500
zucchero semolato	g 350
mandorle non pelate	g 250
uova intere	g 100
tuorli (circa 3)	g 60
semi d'anice (facoltativo)	n. 2 cucchiaini
lievito per dolci	g 8
vanillina o altri aromi	g 4

Impasto con planetaria a foglia, risulterà circa 1,2kg di impasto.

### procedimento.

Mettere tutti gli ingredienti nella planetaria, far impastare per qualche minuto. Nel caso in cui l'impasto non riesca ad aggregarsi a dovere aggiungere, molto lentamente, latte.

### formatura e cottura.

2 cm di filoncino, cottura 180° circa, in teglia per 15 minuti.

Una volta sfornato i filoncini, appoggiarli ancora caldi sul tavolo da lavoro e tagliarli rapidamente con una coltellina in obliquo, in modo da ottenere la classica forma dei cantucci.

Infine, riporre i cantucci tagliati sulle teglie e ripassarli in forno per altri 15 minuti. Terminata la cottura far riposare i prodotti sulle teglie sino al loro raffreddamento.

[ricetta di Andrea Pau, mastro panificatore]