

Pasta sfoglia

con INFIBRA 1 / 300.

Ricetta n. 9

ingredienti pastello.

farina INFIBRA 1 / 300	kg 2,2
acqua	l 1
malto disidratato o zucchero	g 50
latte	g 100
sale*	g 40

*incorporare il sale a metà impasto

procedimento.

Impastare con una impastatrice a spirale, per un tempo di 10 minuti in 1^a velocità e 5 minuti in 2^a velocità.

Mettere in forza la pelotta a mano e riporla, coperta con un materiale plastico, in un contenitore spolverato di farina a temperatura ambiente, per circa 25 minuti.

formatura.

Stendere con la sfogliatrice regolata per spessore 9, tagliare il tutto a metà, ma procedere per entrambi nel medesimo modo.

Prendere una parte e portarla allo spessore 4 con la sfogliatrice, portare anche la melange allo spessore 7 lentamente e sfarinando ripetutamente.

Arrivare con solo inglobatura semplice (pasta e melange insieme) allo spessore 8 con la sfogliatrice.

[È stata utilizzata **melange** di burro e margarina al 25%. Utilizzare 1 kg di melange per ogni 1,1 kg di farina utilizzata per fare il pastello.]

Piegare a 4, coprirlo e riporlo in frigo a 4°C per 20 minuti.

[Tenere coperta la sfoglia con materiale plastico ogni volta che viene riposta in frigo.]

Passato il periodo di riposo, **sfogliare** sino allo spessore 8 e **piegare** a 3, riporre in frigo a 4°C per 20 minuti.

Passato il periodo di riposo, **sfogliare** sino allo spessore 8 e **piegare** a 4, riporre in frigo a 4°C per almeno 3 ore.

[E' ideale utilizzare la sfoglia ottenuta il giorno successivo al fine di ottenere un composto rilassato.]

[Riepilogo pieghe effettuate: 1 a 4, 1 a 3, 1 a 3, 1 a 4 .]

All'ultimo passaggio di sfogliatura, portare il composto, infarinando bene, fino allo spessore 2 della sfogliatrice, formando il rotolo con la cannella e schiacciare per creare i ventagli e i tortelli ripieni.

cottura.

Con forno elettrico: temperatura 190°C regolando la camera di cottura con intensità 40% di cielo e 20% di piastra con valvola aperta per un tempo di circa 17 minuti.

decorazioni e farciture.

I dischetti rotondi possono essere decorati semplicemente con zucchero semolato e rigati con il coltello.

Per formare i tortelli si possono utilizzare semplicemente i dischetti: così facendo risulteranno di aspetto rustico, ricordandosi di bagnare con acqua i lembi dell'impasto per facilitare la chiusura.

I tortelli possono essere farciti con ricotta e zucchero a velo, o ripieni di una tradizionale farcia di polpa di mela cotta e uvetta, se si desidera, è possibile utilizzare i chiodi di garofano in modo velato in cottura con la polpa di mela.

Per la palmina, tirare la metà impasto allo spessore 4 della sfogliatrice, formare a forma di cuore, attaccando sempre alla fine della modellatura lo zucchero semolato.

[ricetta di Andrea Pau, mastro panificatore]



scheda ricetta



 **INFIBRA**



MOLINO DENTI - SUPPORTO TECNICO PROFESSIONISTI
telefono: +39 0522 1606523 - fax +39 0522 1601151 - email: supporto@molinodenti.it
tutte le informazioni e le ricette su www.farinainfibra.it