



SOMBRERO MEDITERRANEO

IMPASTO DI BASE

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%
GRAN MEDITERRANEO
BURRO 82% M.G. - O MARGARINA CREMA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
LIEVITO COMPRESSO
ZUCCHERO SEMOLATO
ACQUA

g 1000
g 1000
g 100
g 100
g 50
g 30
g 950

PREPARAZIONE

impastare tutti gli ingredienti per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità.
I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.
Far riposare la massa a temperatura ambiente per 20 minuti.

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA
ACQUA
MARBUR CROISSANT 20%
KASTLE CROISSANT - IN ALTERNATIVA
MARVIK CROISSANT - IN ALTERNATIVA

g 1000
g 500
g 700

PREPARAZIONE

Impastare per 5-10 minuti fino ad ottenere una "pastella" ben amalgamata.
Lasciare riposare per circa 10 minuti, quindi spianare ad uno spessore di 1-2 cm.
Porre sulla pastella la margarina per sfoglia, ricoprirla, sigillare bene i bordi e procedere alle spianature e ripiegature desiderate.
Stendere allo spessore di 2/3 mm.
Realizzare dei dischetti di pasta sfoglia della stessa dimensione della pizzetta.

COMPOSIZIONE FINALE

Spezzare in pezzi da 80 grammi.

Arrotolare formando delle palline, mettere su teglie con carta da forno e lasciare riposare per 5 minuti.

Schiacciare le palline appiattendole bene e formando delle pizzette.

Farcire la superficie con prosciutto cotto o mortadella, cubetti di mozzarella, olive nere denocciolate, poca polpa di pomodoro.

Pennellare i bordi della pasta con uovo intero sbattuto.

Chiudere con il disco di pasta sfoglia sottile e sigillare bene.

Mettere a lievitare a 28-30°C per circa 1 ora.

Pennellare la superficie con uovo intero sbattuto salato e spolverare con DECORGRAIN o MAIS DECO'.

Cuocere a 210-220°C per 20 minuti circa.



RICETTA CREATA PER TE DA **PIERO GERVASI**

PASTICCIERE