



MARITOZZO CLASSICO ALLA PANNA



INGREDIENTI

Ingredienti Maritozzo

- Croissant+ Italmill 1000 gr
- Lievito di birra 30 gr
- Uova intere 150 gr
- Acqua 250 gr
- Pasta arancia 20 gr
- Burro morbido 150/200 gr

Ingredienti Ripieno

- Panna Tenuta più Debic 1000 gr
- Zucchero semolato 100 gr
- Bacca di vaniglia 1 pz

PROCEDIMENTO

Procedimento Maritozzo

Mettere in planetaria Croissant+ Italmill, il lievito di birra, le uova intere e l'acqua, impastare fino alla formazione della maglia glutinica ed aggiungere il burro e la pasta arancia mescolati insieme. Attendere l'assorbimento degli ingredienti e lasciar riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Spezzare del peso di circa 40 gr e posizionare in cella di lievitazione per circa 60-90 minuti.

Cuocere a 170 °C per circa 10-12 minuti (i tempi e le temperature di lievitazione e cottura possono variare a seconda dei macchinari utilizzati).

Procedimento Ripieno

Montare in planetaria la panna, lo zucchero e l'estratto di 1 bacca di vaniglia fino a consistenza desiderata.

Tagliare in maniera trasversale il maritozzo e farcire con il ripieno, lisciare con una spatola d'acciaio l'eccesso per dare la forma del maritozzo classico.