



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003271 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 30 Mar 2020 alle ore 15:20**

**da ANGELO D'AMICO**

**Livello di difficoltà: Difficile**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno**

## Cornetti Sfogliati

La colazione giusta con le bontà giusta. In tempi di quarantena COVID-19 voglio scavare nel mio ricettario per offrire a tutti l'opportunità di preparare dei gustosi cornetti soprattutto per i bimbi.

Tempo di preparazione: 8 ore

### Ingredienti per 20 persone

Primo stato:

160 g Di lievito naturale

Rinfrescato 3 volte

250 g Acqua naturale

5 g Lievito di birra

Secondo stato:

500 g Farina 00 w300

95 g Zucchero semolato

1 Tuorlo d' uovo

10 g Sale

10 g Miele di acacia

Pizzico di vaniglia

### Strumenti di cottura

Forno

### Preparazione

Impastare il tutto e far riposare in frigo per 4 ore.

Successivamente stendere il panetto a forma rettangolare inserire al centro 260 g di margarina. A seguire stendere la sfoglia a rettangolo tra due fogli di carta da forno, chiudere a portafoglio sovrapponendo e stendere sempre in forma rettangolare, l'importante è eseguire questo passaggio per 8 volte con una pausa di 10 minuti ogni volta.

Fatto ciò tagliare la sfoglia a triangoli e volendo farcire a piacere. Una volta che i cornetti vengono arrotolati devono lievitare per 60 minuti a temperatura di 30 °C.

Infine cuocere i cornetti a 180 °C per 18 minuti

**La ricetta ha partecipato a:**

#ilbuonodistareacasa