



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000353

Registrata in data 20 Mar 2016 alle ore 08:59

da VALERIO DI VAIO

Fragolosa

Frullato di fragole in impasto di Petra 3

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l' impasto

1 kg di farina Petra 3

2 g lievito madre secco

750 g frullato fragole (90% fragole e 10% acqua)

20 g sale integrale delle Riserve del mare

Per il top (crema pasticciera)

1/2 lt latte fresco

la buccia di un limone

150 g zucchero

50 g farina Petra 3

6 uova

1 bustina vanillina

Per la decorazione

Fragole fresche

Preparazione

L'impasto

Fare ossigenare la farina con il lievito, aggiungere il frullato fragole, impastare . Quando la lavorazione è a buon punto, aggiungere il sale. Impastare energicamente fino all' ottenimento di un impasto liscio. Lasciare riposare 4 ore a temperatura ambiente, poi 24 ore in frigo e 4 ore fuori dal frigo.

La crema

Scaldare il latte con la buccia limone. Sciogliere lo zucchero solo con i rossi d'uovo a bagnomaria e aggiungere la vanillina. Versare lentamente il latte non molto caldo e comunque non arrivato a bollore, poi la farina setacciata poco alla volta. Portare ad ebollizione e spegnere.

Il top

Tagliare le fragole fresche e sistemarle sulla crema.