



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000425

Registrata in data 01 Apr 2016 alle ore 15:15

da PASTICCERIA DE VIVO

PANSFOGLIATELLA

Nella duplice versione di panettone e colomba, è un lievitato naturale (fatto con lievito madre senza conservanti o additivi chimici) che si ispira al dolce tipico della tradizione napoletana: la sfogliatella. Nell'impasto lievitato sono presenti delle sfere composte con gli ingredienti tipici della sfogliatella napoletana. Nel decoro la glassa si presenta a forma di spirale richiamando la classica forma del dolce napoletano.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 10 persone

Farina 00 1 kg
Burro 700 g
Zucchero 650 g
Scorza d'arancio 200 g
Pasta d'arancia 100 g
Ricotta fresca 300 g
Semola 100 g
Lievito madre 300 g
Tuorlo d'uovo 250 g
Miele 50 g
Malto 10 g
Cannella 20 g
Sale 12 g
Bacche di vaniglia del Madagascar q.b.

Preparazione

Si impasta il preimpasto con parte della quantità di tutti gli ingredienti e poi deve riposare per 14 ore e una volta che si è triplicato il volume si aggiungono gli ingredienti restanti. Si divide l'impasto nei pirottini e si fa crescere, poi si inforna e una volta sfornato si fa riposare a testa in giù per 12 ore e poi segue il decoro.