



Crotello piacentino

Ingredienti:

g	1000	Farina tipo 00 "leDolcissime - Brioche" Molino Dallagiovanna
g	60	Lievito naturale attivo "Supereasy" Molino Dallagiovanna
g	210	spinaci cotti
g	370	acqua
g	50	uova
g	80	zucchero
g	100	burro
g	22	sale

Per sfogliare:

g	500	burro piatto
---	-----	--------------

Procedimento:

Mixare in un contenitore acqua, sale, uova e spinaci cotti.

Inserire in macchina tutti gli ingredienti e creare una buona maglia glutinica.

Appiattire la pasta e raffreddarla, riporla a +4° per 12 ore.

Il giorno seguente sfogliare con il burro piatto dando una piega a 3 e una a 4.

Portare la pasta a 1,5 cm di altezza e far riposare la pasta per 20 minuti a +4°.

Tagliare in verticale delle strisce di 0,5 cm e attaccarle sulla parte alta della pasta, una volta coperta tutta la pasta stendere per il verso delle pieghe.

Formare i fagottini, farcendoli con la crema di ricotta e farli lievitare per 3 ore a 28°C.

Cuocere a 180° per 12 minuti.

All'uscita dal forno spennellarli con burro e salvia.

Ingredienti della crema di ricotta:

g	250	ricotta
g	63	latte
g	20	amido di mais
g	50	grana padano
g	2	sale
g	1	pepe