

KRANZ

PROCEDIMENTO

Pasta sfoglia inversa

Preparare il panetto e riporre in frigorifero; impastare tutti gli ingredienti del pastello per 4 minuti e riporre in frigorifero tutta la notte. Il giorno successivo, dare 3 pieghe da 3 prevedendo tra una piega e l'altra 30 minuti di riposo.

Pasta brioche

Versare tutti gli ingredienti in una planetaria; impastare il tutto fino a ottenere un composto omogeneo ed elastico.

Lasciare riposare l'impasto tutta la notte a 0°C. Il giorno successivo, stendere in macchina dando una piega a vuoto, quindi inserire il burro al centro dell'impasto, dare una piega a 4 ed una a 3. Far riposare per circa un'ora quindi stendere ad uno spessore di 3 mm.

Finitura

Montare il kranz alternando a strati impasto brioches e impasto sfoglia stesa a 2 mm. Cospargere di uvetta e arancia per un totale di 4 strati. Far raffreddare in abbattitore positivo per 20 minuti.

Ritagliare in rettangoli di 4 x 15 cm di lato e, attorcigliandoli su loro stessi, riporre su teglia come mostrato in fotografia. Far lievitare a 26°C con il 70% di umidità. Una volta completata la lievitazione, cuocere a 175°C per 15 minuti. Lucidare con la miscela di zucchero (vedi ricette base).

INGREDIENTI

Pasta Brioche

Farina Brioche Soft Molino Dallagiovanna 1 kg
Zucchero semolato 200 g
Miele d'acacia 50 g
Pasta madre matura 250 g
Lievito di birra 40 g
Uova intere 600 g
Sale 20 g
Burro all'82% di m.g. 230 g
1 baccello di vaniglia
la scorza di 1 limone
la scorza di 1 arancia

Per sfogliare

Burro all'82% di m.g.
(1000 g per ogni 3,4 kg di impasto)

Pasta sfoglia inversa

per il panetto:

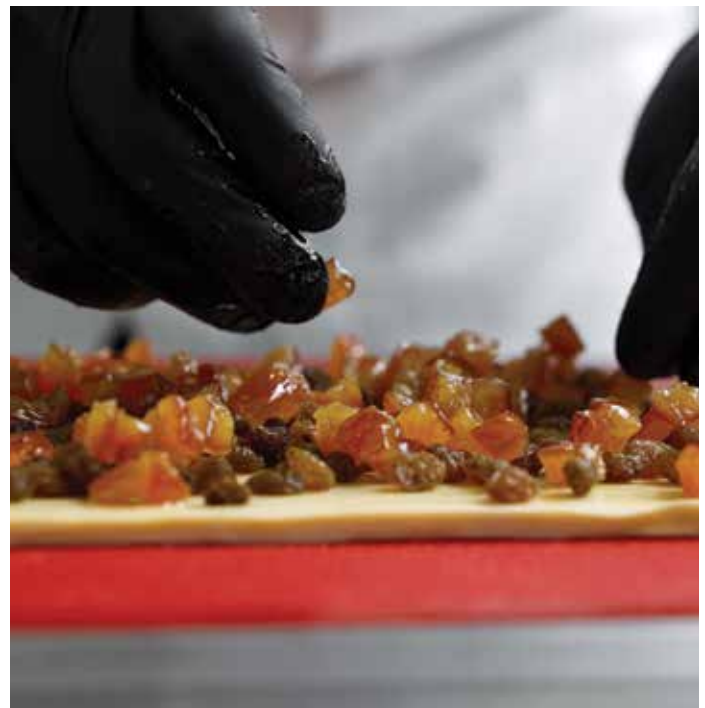
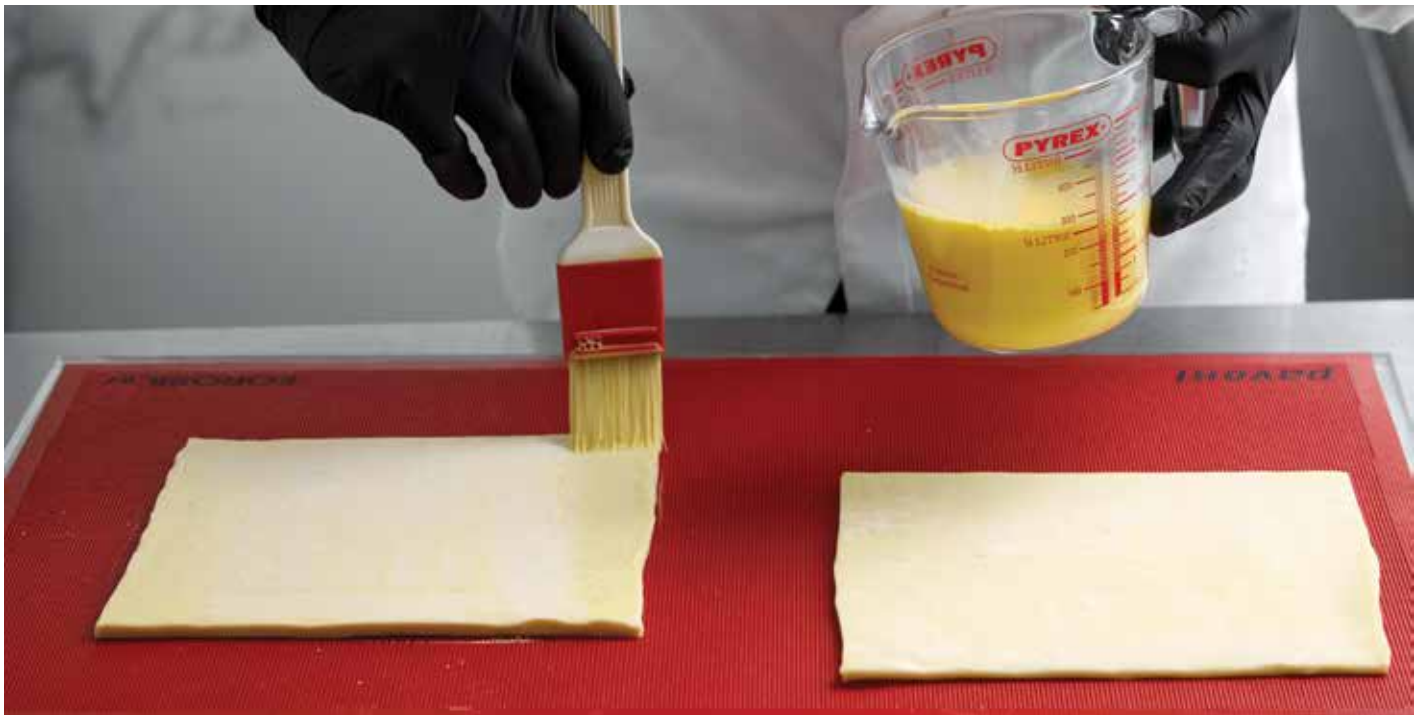
Burro all'82% di m.g. 800 g
Farina Brioche Soft Molino Dallagiovanna 300 g

per il pastello:

Acqua 300 g
Sale 15 g
Burro all'82% di m.g. 200 g
Farina Brioche Soft Molino Dallagiovanna 700 g









**OGNI STRATO È IMPORTANTE, OGNI PASSAGGIO VA ESEGUITO CON CURA.
VANNO ALTERNATE PASTA SFOGLIA E PASTA BRIOCHE, CON UVETTA E ARANCIA,
FINO AD AVERE 4 STRATI.**



PRESTATE ATTENZIONE ANCHE ALLE OPERAZIONI DI TAGLIO E ALL'ARROTOLAMENTO, PRIMA DI METTERE NEGLI APPOSITI STAMPI E COMPLETARE LA LIEVITAZIONE. SOLO IN QUESTO MODO AVREMO UN PRODOTTO PERFETTAMENTE SVILUPPATO E DAVVERO GRADEVOLE.

