

TORTINE RUSTICHE CON ZUCCA E SPECK

Per l'impasto

Farina Sfoglia 803	700 gr
Mix d'Autore Troppo Buono	300 gr
Acqua	500 gr
Burro	100 gr
Lievito di birra	35 gr
Tuorlo d'uovo	20 gr
Malto in polvere	20 gr
Sale	20 gr
Burro per sfogliare	300 gr

TOT. 1.995

Per la farcitura zucca e speck

Polpa di zucca	1000 gr
Speck a cubetti	250 gr
Parmigiano Reggiano	100 gr
Uova intere	100 gr
Sale	Q.B.
Pepe	Q.B.

Emulsionare velocemente tutti gli ingredienti per la farcitura

TOT. 1.995 + 1.450

Puntare impasto a temperatura ambiente per 20/30 minuti. Appiattire e porre a +4 °C per raffreddare l'impasto. Dare 2 pieghe, una a 4 e una a 3 in rapida successione. Porre in frigo a +4 °C per 30 minuti circa. Formare su stampo la sfoglia e colare all'interno la farcitura di zucca. Cottura a 180 °C per 30 minuti circa.

