



# Cornetto salato al farro

## *Cosa voglio ottenere?*

Un prodotto “funzionale”, non troppo sfogliato che si presti a essere farcito.

## *Come procedo?*

Durante la laminazione, tengo la pasta allo spessore di mm 0,5 per ottenere meno sfogliatura

## *Prestare attenzione:*

A non eccedere nella cottura, il prodotto deve mantenere una certa umidità.

## **INGREDIENTI**

farina Manitoba bio g 500

farro g 500

zucchero g 100

acqua g 500

latte in polvere g 50

uova intere g 50

sale g 25

lievito compresso g 40

## **PROCEDIMENTO**

Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto di media consistenza. Lasciare puntare l'impasto per 30 minuti, quindi stenderlo in una teglia e coprire con un nylon. Porre in frigorifero e lasciar maturare tra gli 0°C e i +4°C per una notte intera. L'indomani incassare nell'impasto il burro e dare 2 pieghe da 3 in successione. Lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti e dare un'altra piega da 3. Passare a +4°C per ulteriori 30 minuti quindi laminare l'impasto sino a ottenere lo spessore desiderato e formare i cornetti. Posizionare in una teglia e lasciare lievitare a temperatura ambiente tra i 24°C e i 26°C. Cuocere in forno a 180°-200°C per circa 16 minuti.