D113 | MARITOZZO

INGREDIENTI

Dolcevivo	1000 g
Uova intere	260 g
Acqua	200 g
Burro	200 g
Emulsione	200 g
Latte in polvere	40 g
Lievito di birra	50 g
Sale	10 g

EMULSIONE

Burro	50 g
Pasta arancio	50 g
Miele	50 g
Cioccolato bianco	50 g

MIX PER GRANDI LIEVITATI
DOLCE VIVO

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti tranne l'emulsione ed il burro fino ad ottenere un impasto liscio e ben incordato.
Inserire in più riprese l'emulsione ed il burro.
Una volta terminato l'impasto farlo puntare per 2 ore fino al raddoppio.
Spezzare in pezzi da 80 gr e lasciar lievitare fino al raddoppio.
Lucidare e infornare in forno ventilato a 160°C per 15 minuti.

Emulsione:
Sciogliere il cioccolato bianco e miscelare con il miele la pasta di arancio e il burro morbido.