

## CHIFEL

### Ingredienti

1000 g	Farina 00S (W 300-3100; P/L 0,55-0,65; gl. 10,2-10,6)
500 g	Latte freddo
25 g	Sale
25 g	Zucchero
35 g	Lievito compresso
5 g	Malto
100 g	Burro
250 g	Materia grassa per sfogliare

Impastare la farina, il latte, il sale, lo zucchero e il malto. Aggiungere verso la fine il lievito. Formare un rettangolo di pasta 30x40 e riporre in frigorifero. Sfogliare dando 3 pieghe a 3 riponendo la pasta ad ogni volta in frigorifero per 15 minuti. Stendere la pasta a 3mm. Tagliare e formare i chifel e lievitare circa 60 minuti. Dorare con uovo sbattuto. Cottura 15 minuti a 200°C.