

## LE CHARCUTIER

### Ingredienti

1000 g	Farina 00S (W 300-3100; P/L 0,55-0,65; gl. 10,2-10,6)
450 g	Acqua
100 g	Olio extra vergine d'oliva
40 g	Lievito compresso
20 g	Sale
10 g	Malto
20 g	Prodotto enzimatico per il freddo (facoltativo)

### Mixare insieme:

200 g	Pancetta non salata
50 g	Lardo macinato
Sale, pepe, rosmarino q.b	

Impastare la farina con l'acqua, il sale, il malto e l'olio. Verso la fine dell'impasto aggiungere il lievito. Nessun riposo in pasta. Stendere con l'aiuto della sfogliatrice un rettangolo di pasta di 90x40 circa. Cospargere di fiocchetti la pasta con la pancetta e il lardo macinati insieme e arrotolare fino ad avere un filone lungo circa 90 cm. Tagliare circa 35 pezzi da 40g. Mettere nei pirottini di alluminio e porre a lievitare per circa 60 minuti. Cottura 15 minuti a 200°C , quindi sfornarli e toglierli immediatamente dai pirottini e rimetterli nel forno per 5 minuti fino alla completa doratura del prodotto.