

## PAIN RICHE

### Ingredienti

850 g	Farina 00S (W 300-3100; P/L 0,55-0,65; gl. 10,2-10,6)
450 g	Acqua
20 g	Sale
40 g	Lievito compresso
20 g	Zucchero
30 g	Burro
500 g	Mortadella cubettata
100 g	Pistacchi tostatati

Impastare la farina, l'acqua, il sale e lo zucchero. A metà impasto aggiungere il lievito compresso e poco alla volta il burro morbido. Stendere con l'aiuto della sfogliatrice un rettangolo di pasta di 90x40, pennellare con uovo sbattuto e cospargere con mortadella cubettata e i pistacchi tostatati. Arrotolare fino ad avere un filone lungo circa 90 cm. Tagliare in circa 35 parti da 40g l'una. Mettere nei pirottini di alluminio e porre a lievitare per circa 60 minuti. Cottura di 15 minuti a 200°C, quindi sfornarli e toglierli immediatamente dai pirottini e rimetterli nel forno per altri 5 minuti fino alla completa doratura del prodotto.