

ROSELLINA AL LAMPONE

Ingredienti

1200 g	Farina 00S (W 300-310; P/L 0,55-0,65; gl. 10.2-10.6)
510 g	Acqua fredda
240 g	Zucchero
180 g	Uova intere
120 g	Burro a temperatura ambiente
60 g	Lievito compresso
20 g	Sale
18 g	Malto
350 g	Materia grassa per sfogliare
	Scorza grattugiata di 1 arancio
	Scorza grattugiata di 1 limone
	Vanillina q.b.

Impastare la farina con l'acqua, le uova, il lievito, il malto, la vanillina e il limone e l'arancio grattugiati. Aggiungere gradatamente lo zucchero, il sale e il burro. Stendere la pasta e farla raffreddare. Incorporare la materia grassa e dare due pieghe semplici a intervalli di 15 minuti. Stendere la pasta in un rettangolo 90x40 pennellare con burro fuso e zuccherare. Arrotolare la pasta formando un lungo salame, tagliare le roselline e metterle nel pirottino di alluminio. Lievitazione 90 minuti circa. Cottura 15 minuti a 160°C. Dopo la cottura inserire un poco di marmellata fluida di lamponi.