



Miscela Oro Sfoglia dolce


Ori di Sicilia
GLUTEN FREE Angeli e Santi

Nastrine sfogliate



5 nastrine



3h e 30 min.

INGREDIENTI

250 g Miscela Oro Sfoglia Dolce

50 g uovo (1 uovo medio)

90 g latte

6 g lievito fresco

scorza di arancia grattugiata

20 g burro bavarese morbido

2 g sale

75 g burro bavarese

per la finitura:

1 uovo

zucchero di canna

PROCEDIMENTO

Versa il latte in una ciotola, unisci il lievito, la scorza di arancia e l'uovo.

Mescola e poi unisci la **Miscela Oro Sfoglia Dolce**.

Inizia a impastare con i ganci a spirale e le fruste elettriche oppure con la planetaria per circa 4 o 5 minuti. Infine, unisci 20 g di burro morbido e il pizzico di sale e impasta ancora per qualche minuto.

Metti da parte l'impasto e prepara il burro.

Appiattisci con il mattarello 75 g di burro freddo in mezzo ad un foglio di carta forno.

Dovrai ottenere un rettangolo di circa 12 cm x 15 cm.

Riponilo in frigo mentre continui a lavorare la pasta.

Spostati sulla spianatoia e impasta a mano in modo da ottenere una pasta liscia.

Spolvera quando serve con amido di riso o fecola di patate.

Stendi la pasta in un rettangolo di 15 cm per circa 24 cm, cioè lungo il doppio rispetto al panetto di burro.

Ricorda di spolverare pasta e ripiano quando serve per non fare attaccare la pasta.

Riprendi il panetto di burro e poggialo su una metà del rettangolo di pasta.

Rimuovi l'eccesso di amido che hai usato per lo spolvero e ribalta l'altra metà del rettangolo di pasta sul burro.

Premi leggermente e poi inizia a stendere con il mattarello.

Prima premi con il mattarello su tutta la pasta e poi stendi la pasta come al solito.



Piega un lembo corto del rettangolo e poi piega l'altro lembo in modo che si congiunga al precedente.

Con un pennello togli via l'eccesso di amido dello spolvero e piega in due la pasta, dando quindi una piega a 4.

Gira di 90° il panetto ottenuto e stendi di nuovo la pasta, prima schiacciando leggermente col mattarello e poi stendendo in maniera tradizionale.

Rimuovi l'amido in eccesso e ripeti la piega a 4, unendo le due estremità da un lato del rettangolo. Stendi un'ultima volta la pasta ma non troppo sottilmente e piegala in due.

Otterrai un panetto alto circa 3 o 4 cm e lungo circa 9 o 10 cm.

Avvolgilo in pellicola e lascialo in frigo per circa 20 minuti.

Trascorso questo tempo, ritaglia dei tranci di pasta di circa 1,5 o 2 cm di larghezza, ottenendone 5 circa.

Per tagliare la pasta, usa un coltello a lama liscia, molto tagliente e appuntito e procedi per gradi, non affondando il coltello nella pasta altrimenti sigilli i vari strati tra di loro.

Prendi ogni nastrina, poggiala sul ripiano con la parte tagliata (cioè stratificata) verso l'alto, pratica un piccolo taglio ad ogni estremità e poi, torcendo la nastrina, piegala dandole la forma classica.

La stratificazione sarà sempre verso l'alto e solo la parte centrale non sarà stratificata.



Sistema le brioche su una teglia coperta di carta da forno, distanziandole tra di loro.

Pennella le nastrine con l'uovo battuto e spolverale con zucchero di canna.

Metti la teglia a lievitare nel forno spento e con la sola lucina accesa fino al raddoppio.

Ci vorranno circa 2 ore e 30 minuti.

Una volta le nastrine raddoppiate di volume, scalda il forno a 190° in modalità ventilata e cuocile per circa 15/18 minuti, fino a che non saranno ben dorate.

Sfornale e lasciale raffreddare su una griglia prima di consumarle.

Buon appetito!