



Miscela Oro Sfoglia  
Base Mais



**Ori di Sicilia**  
GLUTEN FREE Bongiovanni

## Cruffins



5 porzioni



120 min.

## INGREDIENTI

250 g Miscela Oro Sfoglia Dolce  
Base Mais

50 g uovo

70 g latte freddo senza lattosio  
(oppure acqua fredda)

16 g lievito di birra fresco

13 g olio di semi

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

(oppure i semi di mezza bacca, oppure  
scorza grattugiata di limone o arancia)

120 g margarina per sfoglia Ori di Sicilia

*per la finitura:*

confettura di ciliegie nere  
zucchero a velo

## PROCEDIMENTO

Versa il latte freddo (oppure l'acqua fredda) in una ciotola, unisci il lievito, la vaniglia, l'olio e l'uovo. Mescola e poi unisci la **Miscela Oro Sfoglia Dolce Base Mais**.

Inizia ad impastare con i ganci a spirale e le fruste elettriche oppure con la planetaria per circa 4 o 5 minuti. Assorbiti i liquidi, continua a impastare a mano fino a che non ottieni una pasta liscia e setosa. Avvolgila in pellicola, appiattiscila e mettila in frigo per 10 o 15 minuti.

Prepara la margarina.

Mettila in mezzo a pellicola alimentare o carta da forno e appiattiscila battendola con il mattarello ad uno spessore di 1 cm.

Dovrai cercare di ottenere un rettangolo il più regolare possibile.

Riprendi l'impasto e, infarinando con amido di riso, stendilo in un rettangolo più grande della margarina, che possa avvolgerla del tutto.

Metti la margarina al centro dell'impasto e avvolgila. Premi bene per sigillare la pasta e stendi il panetto. Inizia picchiettando delicatamente il panetto con il mattarello (non stenderlo senza fare questo passaggio altrimenti si deformerà troppo e rischi che fuoriesca la margarina) e poi stendilo in un rettangolo regolare il più possibile.



Raddrizza i bordi del rettangolo molto spesso, devi cercare di tenerlo sempre regolare in modo da non sprecare impasto alla fine e non stenderlo più finemente di 7 mm.

Fai una piega a tre, o a libro, ripiegando un terzo verso il centro e poi l'estremità opposta su questo.

Togli l'eccesso di amido ogni volta che dai le pieghe.

Gira di 90° il panetto e procedi allo stesso modo per la seconda e per la terza piega a libro.

Una volta fatta la terza piega, puoi stendere la pasta, cercando di non deformarla, in modo da ottenere un rettangolo di 30 cm x 19/20 cm (7 mm di spessore).

Ritaglia i bordi frastagliati.

Una volta pareggiati i bordi, otterrai un rettangolo di circa 28/29 cm x circa 20 cm.

Taglia questo rettangolo in 2 rettangoli più piccoli di 14/14,5 cm di lunghezza.

Infine, ritaglia delle strisce larghe 3 cm e lunghe, quindi 14/14,5 cm di lunghezza.

Se non hai sacrificato troppa pasta per ritagliare i bordi, otterrai 10 strisce.

A questo punto, forma i cruffins.

Sovrapponi due strisce di pasta, sfalsandole.

Premi ad un'estremità, appiattendola e sigillando le due strisce, e arrotola.

Ti ritroverai con un cilindro di pasta che, al centro, ha l'estremità che hai schiacciato e arrotolato e poi avrai le altre due estremità che dovrai leggermente assottigliare con le dita e riportare sopra il cilindro.



Premi bene affinché aderiscano e si sigellino.

Man mano che prepari i cruffins, sistemali nello stampo per muffins, poggiando la parte che hai appena sigillato sul fondo.

Affonda il dito infarinato proprio al centro di ogni cruffin, per creare un incavo.

Pronti tutti i cruffins, metti la teglia nel forno spento, dove dovrai inserire una casseruola con dell'acqua bollente.

Questo farà salire la temperatura nel forno e il vapore emesso creerà l'umidità necessaria a far lievitare i cruffins.

Dovrai aspettare che raggiungano quasi il triplo.

Bisognerà aspettare da 70 a 90 minuti a seconda del clima.

Ogni 20 o 30 minuti, se l'acqua non rilascia più vapore, fai bollire nuovamente l'acqua.

Quando i cruffins saranno quasi triplicati, tirali fuori dal forno, togliti anche la casseruola con l'acqua e scaldi il forno a 180° in modalità ventilata.

Cuoci i cruffins per circa 25/28 minuti.

Aspetta che siano tiepidi, poi tirali fuori dallo stampo e lasciali raffreddare su una griglia.

Pratica un foro al centro del cruffin (anche usando una bocchetta per pasticceria) e riempi con la confettura.

Spolverali con zucchero a velo prima di servirli.

*Buon appetito!*