



Torcetti al burro

Ingredienti per 4 persone

250 g	Farina 00
120 g	Burro
120 g	Acqua
100 g	Zucchero di canna
50 g	Zucchero
5 g	Sale
2 g	Lievito di birra secco

Preparazione

1. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida.
2. Nella bacinella della planetaria mescolare la farina con lo zucchero e il sale poi versare a filo l'acqua col lievito e impastare utilizzando l'utensile a gancio.
3. Quando l'impasto risulterà liscio e compatto estrarlo e finire di lavorarlo sulla spianatoia per qualche minuto.
4. Rimettere l'impasto nella bacinella della planetaria e coprire con la pellicola in modo che l'impasto non si secchi. Mettere la bacinella in un luogo caldo e lasciar lievitare per 2 ore.
5. Rimontare la bacinella nella planetaria con l'utensile a gancio e mescolare a media velocità unendo il burro ben freddo un pezzetto alla volta, aspettando che il precedente si sia assorbito prima di continuare.
6. Rimuovere la bacinella dalla planetaria, copirla con la pellicola e riportarla al caldo a lievitare per almeno un'ora. Una volta terminata la lievitazione prendere l'impasto e metterlo in frigorifero per 30 minuti per far solidificare il burro contenuto in esso.
7. Dividere l'impasto in porzioni da 15 g e lavorare ogni singola porzione su un piano infarinato in modo da ottenere un filoncino di 15 cm di lunghezza.
8. Tenendo per le estremità il filoncino chiuderlo su sé stesso in modo da ottenere una goccia.
9. Passare uno ad uno i torcetti sullo zucchero di canna e adagiarli su una teglia da forno rivestita di carta forno.
10. Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 25 minuti fino a quando la superficie non risulterà dorata e croccante.
11. Sforare e farli raffreddare su una gratella prima di servirli.