MACALLÉ

INGREDIENTI

Farina 280W	1000 g
Acqua	+/- 300 g
Latte	100 g
Mimetic Incorporation	90 g
Zucchero	80 g
Passionata	50 g
S500 Soffice CL	50 g
O-Tentic Mediterraneo	40 g
Miele	20 g
Sale	12 g
Burro liquido	10 g
Baccelli di vaniglia	1 pz
Cannella in polvere	0,5 g

Farcitura

Ricotta di pecora	1000 g
Zucchero	600 g
Belcolade Origins Vietnam 73	300 g

PROCEDIMENTO

Inserire nella planetaria per 4 minuti a velocita lenta tutti gli ingredienti ad eccezione della materia grassa.
Procedere con la seconda velocità per 7 minuti avendo l'accortezza di inserire il Mimetic Incorporation ammorbidito, Passionata e il burro liquido gli ultimi tre minuti portando l'impasto ad una temperatura di 26/27°C.
Terminato il processo far puntare in cella a 30°C con il 75% U.R. per 5 minuti. Riprendere l'impasto e formare delle pezzature da 90gr con un pirlaggio tenace.
Lasciare riposare sul banco le forme coperte con un nylon per 30 minuti circa.
Completata la lievitazione, realizzare la tipica forma del Macallè avendo cura di ungere precedentemente le bacchette.
Lasciare lievitare a 30°C con il 70% U.R. per 45 minuti circa.
Friggere in abbondante olio di semi di arachide a 170°C circa 40 secondi per parte e zuccherare a piacimento.