Alessandro Borghese Kitchen Sound, i torcetti al burro. VIDEO

borghese-torcetti-bd37e00e

TORCETTI AL BURRO

Tempo:**
Costo:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 30 pezzi:
Per il pre-impasto (biga):
100 g di farina Manitoba
50 g di acqua
4 g di lievito di birra fresco
2 g di miele
Per l’impasto:
Biga
125 g di farina Manitoba
125 g di burro a cubetti freddo
4 g di sale
1 baccello di vaniglia
200 g di zucchero di canna grezzo

Preparazione:
Sciogliere il lievito con acqua, poi aggiungere tutta la farina e il miele. In planetaria con foglia impastare, a velocità media, per qualche minuto. Finire di impastare a mano e far lievitare 15 minuti in forno con luce accesa fino alla quadruplicazione del volume.

Quando pronta la biga impastarla insieme a tutti gli ingredienti (farina, burro, sale e vaniglia) in planetaria con la foglia per 5 minuti. Finire di impastare a mano e far lievitare 15 minuti a temperatura ambiente.
Spezzare con un tarocco, formare due “salsicce”, tagliare in pezzi regolari e formare a mano i torcetti. Passare su ambo i lati i biscotti nello zucchero di canna grezzo, poi disporli sulla placca con carta forno e far lievitare per 2 ore a 30°C. Infine, cuocere a 175°C, a forno ventilato, per 20 minuti.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno