



LEDIVINE

PER NATALE

**CON LO CHEF
DANIELE PERSEGANI**





LEDIVINE

PER NATALE

XMAS CINAMMON STICKY BUNS

Ingredienti per l'impasto:

g	600	farina tipo 00 "leDivine - Anna" Molino Dallagiovanna
g	5	lievito di birra
ml	140	latte
ml	120	acqua
g	80	burro
n	1	uovo

Ingredienti per l'interno:

g	30	burro
g	110	zucchero
g	15	cannella in polvere

Ingredienti per la mou:

g	200	zucchero
g	200	panna fresca
g	100	noci pecan
g	3	sale

Procedimento:

Fare il lievito con 100 g di farina 60 di acqua e tutto il lievito, lasciare riposare 1 ora coperto.

Mettere il lievito in planetaria aggiungere tutti gli ingredienti tranne il burro, fare incordare l'impasto e alla fine aggiungere il burro a temperatura ambiente tagliato a pezzetti.

Lasciare lievitare per 1 ora e mezza coperto.

Tirare l'impasto quadrato dell'altezza di circa 4 mm, spennellarlo con i 30 g di burro reso a pomata, cospargere poi di zucchero e cannella precedentemente mescolati, arrotolare e tagliare dei tronchetti di circa 5 cm di altezza.

Disporre in una teglia quadrata e lievitare per circa 2 ore sempre coperto con film.

Infornare poi a 160°C per 45 min circa.

Preparare la mou facendo caramellare lo zucchero in padella, aggiungere la panna, il sale e lasciare ridurre, aggiungere anche le noci pecan tritate grossolane e lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Una volta pronto il dolce sformarlo ancora tiepido e disporlo su di un piatto da portata, versare la salsa mou ottenuta e servire.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl

Località Pilastro, 2
29010 Gragnano Trebbiense (PC)
t. 0523.787155
f. 0523.787450

**leDivine
da grano italiano**

dallagiovanna.it
shopdallagiovanna.it



LEDIVINE

PER NATALE

CENTROTAVOLA DI NATALE

Ingredienti per il 1° impasto:

g	250	farina tipo 00 "leDivine - Monica" Molino Dallagiovanna
n	3	tuorli
ml	90	acqua
g	5	sale
g	8	lievito di birra

Ingredienti per il 2° impasto:

g	400	farina tipo 00 "leDivine - Monica" Molino Dallagiovanna
ml	230	acqua
g	12	sale
g	70	gherigli di noci
g	10	lievito di birra
ml	10	olio di semi di arachide

Ingredienti per il ripieno

g	200	gorgonzola piccante
n	1	vasetto di mostarda mista

Procedimento:

Fare i 2 impasti separati e lasciarli puntare per almeno 40 minuti, tirare il primo impasto in forma rettangolare, riempire con pezzetti di zola piccante e la mostarda mista a pezzi, chiudere bene pizzicando l'impasto e facendo un rotolo. Tirare il secondo impasto della stessa forma del primo, spennarlo con un po' di acqua e adagiarvi il primo impasto, richiudere e mettere nello stampo. Lasciare lievitare per almeno 2,30 ore, cuocere a 185°C per 45 minuti circa. Sformare decorare con pezzetti di mostarda e disporre su di un piatto da portata. Servire tiepido.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl

Località Pilastro, 2
29010 Gragnano Trebbiense (PC)
t. 0523.787155
f. 0523.787450

leDivine
da grano italiano

dallagiovanna.it
shopdallagiovanna.it



LEDIVINE

PER NATALE

Partner:

