

NEW YORK ROLLS



- 900 g **READY CROI**
- 100 g farina debole
- 30 g miele
- 100 g margarina/burro
- 70 g uova intere
- 20/25 g lievito di birra
- 300/350 g acqua
- 50 g pasta arancia candita/**AROMA ARANCIA**

- 400 g burro per laminazione

Impastare, mettere in frigorifero a +4°C per una notte. Il giorno seguente sfogliare con 400 gr di burro per kg di impasto. Dare 2 pieghe a 3 e 1 piega a 4. Stendere dello spessore di 0,5 cm e arrotolare creando una girella. Tagliare la girella del peso di 50 gr circa, posizionarla nell'anello microforato (diametro 10 cm – altezza 3,5-4 cm). Cuocere con tappetino sopra e sotto a 180 °C per 20 minuti. Decorare a piacere con Schokobella.