

NORDIC VIBES



IMPASTO:

1000 g **READY CROI**
200 g uova intere
150 g acqua
30 g lievito di birra
100 g burro
15 g **AROMA ARANCIO/LIMONE NATURALE CRESCO***

COMPOSTO:

1000 g burro + 600 g zucchero

Impastare tutto in planetaria e far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente; quindi stendere l'impasto e posizionarlo su una teglia. Coprire e depositare in frigorifero per almeno 12 ore.

Stendere l'impasto ad uno spessore di 5-6 mm, stendervi sopra 350 g del composto indicato in ricetta e dare una piega a 3. Tagliare delle strisce di pasta larghezza 2 cm x altezza 30-32 cm, del peso di circa 90 g e dare la forma a nodo. Far lievitare a 26°C per circa 60-65 minuti e infornare alla temperatura di 170°C per 15 minuti.

Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.

Decorare in superficie con Nevella.

*Per chi lo desiderasse è possibile aromatizzare con cannella per richiamare il gusto tipico nordico.