

MARITOZZO CACAO E FICHI



MARITOZZO

2000 g **MIX ONE NATURE**
200 g uova intere
200 g burro morbido
60 g lievito di birra
800 g acqua fredda
q.b. **CACAO NOBLESSE**

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro. Quando è tutto incordato e liscio aggiungere il burro. Pirlare l'impasto e lasciarlo riposare nella fermalievita. Se necessario coprire con cellophan e lasciar puntare per 1 ora. Pezzare del peso desiderato, dandogli una prima pirlatura. Lasciar riposare per 10-15 minuti fino a formare la pelle. Pirlare e mettere in fermalievita per circa 1 ora e mezza per pezzature da 60 g. Lucidare con uovo e coprire con zucchero di canna aromatizzato alla cannella.

Cuocere a 165°-170° per 15-18 minuti con valvola aperta verso la fine.

Farcire con panna aromatizzata con q.b. VARIEGÒ FICO.