

ZUCCHE DI HALLOWEEN



IMPASTO

1000 g **READY CROI**
 200 g polpa di zucca
 200 g uova intere
 30-40 g lievito di birra
 100 g burro

*Per chi gradisse abbinare una nota di mandorle al gusto della zucca, è possibile aggiungere 100 g di **BASE PERSIPANE**.

Impastare tutti gli ingredienti, eccetto il burro, per 10-12 min. nell'impastatrice tuffante. Aggiungere il burro e impastare per altri 4-5 min. Lasciar riposare l'impasto per 15 min. a temperatura ambiente (20-22°C) coperto con un canovaccio. Pezzare in palline stabilendone la grammatura a seconda della grandezza di zucca che si vuole ottenere. Predisporre le palline all'interno di una teglia tonda, disponendole lungo la circonferenza dello stampo e aggiungendone una al centro un po' più piccola. Per ottenere una forma di zucca realistica, lasciare un po' di spazio tra le palline e il bordo della teglia, affinché in cottura lo sviluppo non comprometta la forma. Mettere a lievitare per due ore a 28-30°C con umidità. Cuocere a 200-210°C per 18-20 min. con valvola aperta negli ultimi minuti di cottura.

CRAQUELIN DECORATIVO (facoltativo)

1000 g **MURBELLA**
 500 g burro
 140 g albume
 q.b. colorante arancio

Tirare l'impasto ad un spessore di 2,5mm. Adagiare un dischetto di craquelin su ogni pallina lievitata prima di cuocere.