

Alessandro Borghese Kitchen Sound, i torcetti al burro. VIDEO

borghese-torcetti-bd37e00e

TORCETTI AL BURRO

Tempo:**

Costo:*

Difficoltà:*

Ingredienti per 30 pezzi:

Per il pre-impasto (biga):

100 g di farina Manitoba

50 g di acqua

4 g di lievito di birra fresco

2 g di miele

Per l'impasto:

Biga

125 g di farina Manitoba

125 g di burro a cubetti freddo

4 g di sale

1 baccello di vaniglia

200 g di zucchero di canna grezzo

Preparazione:

Sciogliere il lievito con acqua, poi aggiungere tutta la farina e il miele. In planetaria con foglia impastare, a velocità media, per qualche minuto. Finire di impastare a mano e far lievitare 15 minuti in forno con luce accesa fino alla quadruplicazione del volume.

Quando pronta la biga impastarla insieme a tutti gli ingredienti (farina, burro, sale e vaniglia) in planetaria con la foglia per 5 minuti. Finire di impastare a mano e far lievitare 15 minuti a temperatura ambiente.

Spezzare con un tarocco, formare due “salsicce”, tagliare in pezzi regolari e formare a mano i torcetti. Passare su ambo i lati i biscotti nello zucchero di canna grezzo, poi disporli sulla placca con carta forno e far lievitare per 2 ore a 30°C. Infine, cuocere a 175°C, a forno ventilato, per 20 minuti.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno](#)