



MARTIN BRAUN GRUPPE

Croque madame



RICETTA BAULETTO

800 g **MIX ONE EVOLUTION**
100/150 g burro
300/350 g latte intero
300 g uovo
20 g lievito di birra
200 g farina debole (100-110 W)
25 g **AROMA VANIGLIA DI BACCA NATURALE**

Impastare tutti gli ingredienti con impastatrice tuffante, ad eccezione del burro. Attendere che l'impasto sia incordato (15 minuti) e aggiungere il burro. Una volta ben che il burro sarà ben incorporato, spezzare e fare le palline. Mettere in teglia e far lievitare per circa 2 ore/2 ore e mezza a 28°C con umidità al 75% (o comunque fino al raddoppio del volume). A lievitazione conclusa cuocere a 180°C per circa 15-20 min. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato. In uno stampo a cassetta da 500 g, mettere 3 palline una accanto all'altra per un totale di 450 g di impasto.

COMPOSIZIONE

Affettare il pan bauletto e tostare le fette con un po' di burro. Alternare le fette con besciamella e abbondante prosciutto cotto e concludere con uovo all'occhio di bue.
Passare in forno per qualche minuto prima di servire.

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.

Sede legale: Via Faustinella, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia
Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it
Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.