

PIADA DEI MORTI

dose per circa 20 piade da 380 grammi (300 gr di impasto e 80/90 gr di frutta per decorazione).

INGREDIENTI BIGA



DELICROISSANT	600 GR
ACQUA	300 GR
LIEVITO DI BIRRA	1 GR

1

Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e lasciar lievitare a 26°C con 80% di umidità, per circa 12/14 ore.

INGREDIENTI

Da aggiungere successivamente alla biga



DELICROISSANT	2000 GR
LIEVITO DI BIRRA	30 GR
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	400 GR
UOVA INTERE	300 GR
ACQUA	400 GR
MIELE	100 GR
MARSALA	300 GR
ANICE (30 VOL.)	100 GR
VANIGLIA O VANILLINA	3 GR
BURRO	150 GR
UVA SULTANINA	400 GR
NOCI SGUSCIATE	300 GR
PINOLI	150 GR



2 Impastare biga, Deliccroissant, lievito, uova e i liquidi fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea, incorporando l'olio d'oliva un poco alla volta. 3 Unire il burro e lasciar assorbire. 4 Lasciar riposare per 5 minuti. 5 Unire la frutta. 6 Lasciar riposare la pasta per 15 minuti. 7 Formare delle palline del peso desiderato e adagiarle su teglia. 8 Schiacciarle con le dita fino a circa 1 cm. 9 Spennellare e decorare con la frutta secca avendo cura di pressarla leggermente per farla aderire. 10 Lasciarle lievitare per circa 2 ore (30°C U/M 80%). 11 Cuocerle per circa 15 min a 180°. 12 Finita la cottura lucidare subito con lo sciroppo

INGREDIENTI SCIROPPO LUCIDATURA

ACQUA	1000 GR
ZUCCHERO	800 GR
MIELE	100 GR