



© Ferrero, 2017

TRAMEZZINO AL POMODORO CON NUTELLA®

Pizza / Panini | VEGETARIANO | BRUNCH | PRANZO | MERENDA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👤👤👤 | 45 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Dose: circa 30 porzioni - Porzione: 2 pezzi

INGREDIENTI

- Farina di grano 00 660 gr
- Lievito compresso 15 gr
- Sale 7 gr
- Latte 260 gr
- Purea di pomodoro 85 gr
- Zucchero semolato 7 gr
- Burro 100 gr
- Pomodorini 30 pz
- Nutella® 600 gr

PREPARAZIONE

In planetaria impastare tutti gli ingredienti, in ultimo aggiungere poco alla volta il burro a temperatura ambiente. Quando l'impasto risulterà liscio lasciarlo riposare coprendolo con un nylon per alimenti per circa 20 min.

Ungere con il burro gli appositi stampi, dividere l'impasto in tre parti uguali e posizionarlo all'interno degli stampi. Coprire gli stampi e riporli all'interno della camera di lievitazione ad una temperatura di circa 28° fino a quando il volume sarà triplicato.

Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 160° per circa 45 minuti, una volta cotti togliere il coperchio, capovolgere e fare raffreddare.

Ricavare delle fette dello spessore di circa 1,5 cm ed in seguito tagliare a triangolo approssimativamente 6 cm per ogni lato dello stesso. Spalmare 5 gr di NUTELLA® sul primo triangolo, porre il secondo triangolo sul primo spalmato e ripetere l'operazione. Decorare con uno stuzzicadenti ed un pomodorino.