



INGREDIENTI

- g 200 di farina 00
- g 200 di farina Manitoba
- g 60 di zucchero
- ml 130 di latte
- ml 50 di acqua
- gr 50 di burro
- 1 uovo
- g 8 di lievito di birra fresco
- un pizzico di sale
- zucchero a velo qb

per la sfogliatura

- g 120 di burro

CRUFFINS

PROCEDIMENTO

- Scaldare leggermente l'acqua e il latte e sciogliere dentro il lievito di birra.
- mettere direttamente nella ciotola della planetaria le due farine e mescolarle insieme.
- aggiungere alle farine l'acqua con il latte e il lievito
- aggiungere il burro morbido, lo zucchero, il sale e l'uovo impastare con il gancio a velocità media per 10 minuti, fino ad incordatura;
- formare un panetto e lasciare lievitare in ciotola coperto da pellicola finì a raddoppio (2/3 ore circa secondo la temperatura esterna);
- lasciare ammorbidire nel frattempo il burro per la sfogliatura;
- una volta lievitato l'impasto suddividerlo in 6 parti e assottigliarle con la macchina per la sfoglia(piuttosto sottili)
- spalmare le sfoglie con il burro morbido e arrotolarle su loro stesse per il senso della lunghezza;
- riporre i rotoloni in frigo per una mezz'ora e successivamente con un coltello molto affilato tagliarli a metà per il senso della lunghezza;
- accendere il forno in modalità statica a 180 gradi
- a questo punto imburrare bene una teglia per muffin e procedere creando le rose line in questo modo: prendere ciascuna delle metà appena tagliate e arrotolarle a formare una rosa lasciando la parte della sfogliatura all'esterno. Porre i griffino così formati in ciascuna delle cavità della teglia;
- procedere con la cottura in forno per circa 20 minuti;
- una volta freddi cospargere con zucchero a