

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Il coccodrillo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: elevata    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

500 g di farina  
200 g di latte  
100 g di acqua  
20 g di lievito di birra  
10 g di sale  
30 g di zucchero  
75 g di burro.

### PREPARAZIONE

**1** Realizzate un impasto con tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua che utilizzerete solo se necessario; lavorate l'impasto per 10 minuti.

Mettete l'impasto a lievitare per un'ora e mezza al riparo da correnti d'aria.

Al termine della lievitazione, ricavate dall'impasto 4 palline da 60 g e tenete il resto per il corpo del coccodrillo.



- 2 Modellate le palline più piccole a formare le zampe del cocodrillo e il pezzo più grosso a formare il corpo del cocodrillo.



- 3 Assemblate il cocodrillo posizionando le zampette sotto il corpo.



4 Modellate la testa, intagliate la bocca e riempitela con della carta alluminio.





- 5 Realizzate, ora, le squame, praticando dei taglietti regolari su tutto il corpo e diradandoli in prossimità della coda.



6 Spennellate il cocodrillo con l'uovo sbattuto insieme ad un pizzico di sale.

Inforname.