

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 coccodrillo e il pezzo più grosso a formare il corpo del coccodrillo.



- 3 Assemblate il coccodrillo 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.