

ANTIPASTI E SNACK

Cornetti sfogliati salati

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso



Preparare i **cornetti sfogliati** in casa è una gran soddisfazione! Durante la cottura di questa **ricetta**, la tua casa verrà invasa dal profumo di **pane** e burro e, una volta cotti, sarà impossibile resistere alla tentazione di assaggiarli ancora caldi!

La ricetta dei cornetti salati può sembrare lunga e laboriosa, dipende da come te la cvi in cucina ovviamente, ma anche se sei alle prime armi, ti consiglio di provarla prima o poi perchè ne vale davvero la pena!

Oggi ti proponiamo i cornetti sfogliati salati, ottimi da imbottire con salumi e verdure o con salmone e salse da consumare durante un aperitivo, un brunch, una merenda o un pranzo all'aperto.

Volendo osare, anche se sono salati, spalmati con la **marmellata**

sono buonissimi, sicuramente da provare.

La tecnica che utilizzeremo per preparare i cornetti sfogliati è facilitata e permetterà anche ai meno esperti di cimentarsi, dovrete solo avere un po' di pazienza con i tempi d'attesa.

Segui tutti i passaggi per ottenere la ricetta perfetta dei cornetti sfogliati salati!

Ecco qui altre ricette per i tuoi eventi:

[Cornetti salati di pasta sfoglia](#)

[Panzerotti](#)

[Cornetti salati per buffet](#)

[Biscotti salati di Silvana](#)

INGREDIENTI PER IL LIEVITINO:

LIEVITO DI BIRRA 12 gr

ACQUA 100 ml

ZUCCHERO DI CANNA 1 cucchiaino da tè

FARINA MANITOBA 100

INGREDIENTI PER L'IMPASTO:

FARINA MANITOBA 250 gr

FARINA 00 200 gr

TUORLO D'UOVO 1

ACQUA 200 ml

SALE 1 cucchiaino da tè

BURRO per la sfogliatura - 120 gr

INGREDIENTI PER SFOGLIARE:

BURRO MORBIDO 120 gr

INGREDIENTI PER RIFINIRE:

ALBUME D'UOVO 1

SEMI DI SESAMO

PREPARAZIONE

- 1** Inizia preparando il lievito. Metti il lievito di birra in una ciotola, aggiungi 100 ml di acqua e un cucchiaino di zucchero di canna. Mescola e fai sciogliere il lievito, poi unisci la farina.





2 Copri con un canovaccio e lascia riposare per mezz'ora circa.





- 3 Metti le farine per l'impasto in una ciotola. Fai sciogliere un cucchiaino di sale nell'acqua, aggiungila all'impasto e mescola.





- 4 Unisci anche il lievito e il tuorlo d'uovo e impasta il tutto prima all'interno della ciotola e poi su di un piano leggermente infarinato.





5 Dividi l'impasto in otto parti, fai delle palline e lascia riposare per un'ora coperte da un canovaccio.





6 Nel frattempo togli il burro dal frigo, taglialo e lascialo ammorbidire. Riprendi l'impasto e

comincia la sfogliatura appiattendole palline ad una per volta con le mani e spalmando su di esse una parte di burro.





- 7 Prosegui impilando tutte le sfoglie. Chiudi con l'ottava sfoglia che non va imburrata. Schiaccia con un mattarello fino ad ottenere un cerchio alto poco meno di un centimetro e di diametro 30 centimetri.





8 Taglia con una rotella o con un coltello 12 triangoli, fai un taglio verticale al centro della base di ogni triangolo. Arrotola i triangoli per formare i cornetti, che disporrai su una teglia coperta da carta forno ben distanziati tra loro. Spenella con albume d'uovo e lascia lievitare per una o due ore a seconda della stagione.





9 A piacere aggiungi semini di sesamo o altri semi.

Una volta che i cornetti sfogliati sono raddoppiati di volume cuoci in forno statico a 200°C per 30-35 minuti o fino a quando avranno preso un bel colorito.

Sforna e gusta così come sono o riempi con affettati, verdure e altro ancora.



