

## **CANTUCCI CON WALDKORN RUSTIQ**

### **INGREDIENTI:**

KG 1.100	FARINA 230W
KG 0.900	<b>WALDKORN RUSTIQ PANE</b>
KG 1.200	ZUCCHERO
GR. 0,030	MIELE
GR 0,030	LIEVITO CHIMICO
GR 0.400	OLVA GATEAUX (DA IMPASTI)
Q.B.	RUHM, VANIBUR

### **PROCEDIMENTO:**

IMPASTARE TUTTI GLI INGREDIENTI PER CIRCA 10 MINUTI, FINO A RENDERE L'IMPASTO SABBIOSO.

AGGIUNGERE 13/14 UOVA INTERE, APPENA SARANNO ASSORBITE VERSARE KG 1.200 DI MANDORLE, QUANDO SARA' AMALGAMATO TOGLIERE E FORMARE DEI FILONCINI, SPENELLARE CON UOVA INTERE, E CUOCERE A 200° X 20 MINUTI CIRCA . LASCIARE INTIEPIDIRE E TAGLIARE I FILONI.

FAR ASCIUGARE PER 10 MINUTI A 180° VALVOLA APERTA.