



# Girella Mediterranea del Maestro Sandro Ferretti

*Un incontro perfetto tra tradizione e creatività, in una proposta ideale per la stagione estiva che cavalca il trend del croissant salato. Il segreto? Le farine biologiche Molino Grassi*



- Farina tecnica per lieviti da laminare, biologica da grano 100% italiano
- Ideale per brioches, cornetti, babà e croissant, anche da surgelare
- Garantisce morbidezza e sofficità

1

**316 g Farina Croissant La Pasticceria Bio, 133 g Farina Integrale Bio Molino Grassi, 133 g Acqua, 89 g Lievito madre, 89 g Latte intero, 44 g Zucchero semolato, 44 g Burro 82%, 10 g Sale, 9 g Lievito di birra, 133 g Burro per laminazione**

## L'IMPASTO

Impastate gli ingredienti e lasciate riposare in frigorifero a +4 °C per 12 ore circa. Laminare con 2 pieghe da 4. Tirate l'impasto a uno spessore di 3/4 mm e arrotolate; tagliate a fette per un peso di 100 g ciascuna. Lasciate lievitare per 4/5 ore a +27 °C. Spennellate con acqua e granellate con un mix di cereali, o con semi di papavero/ sesamo. Cuocete a +180 °C per 14/15 minuti.

2

*Q. b. Prosciutto crudo, q.b. Basilico, q.b. Pomodorini conditi con olio extravergine di oliva e aglio, q.b. Mozzarella di bufala oppure q.b Prosciutto crudo, q.b. Mascarpone*

## LA FARCITURA

Tagliate a metà ciascuna girella e farcite con gli ingredienti indicati, componendola a piacere.



**Sandro Ferretti**, brand ambassador **Molino Grassi**, firma una ricetta che fa rima con versatilità. Due le

farciture proposte dal Maestro, ma è possibile personalizzare ogni girella a piacere (anche in versione vegetariana). A rendere speciale questa ricetta, l'impasto, in cui spiccano le farine Molino Grassi: **Croissant de La Pasticceria Bio e Integrale Bio**, entrambe sinonimo di prestazioni professionali e attenzione rigorosa alla qualità, al biologico e all'italianità. Valori da comunicare con orgoglio al cliente finale, sempre più consapevole e attento. Il prodotto finito delizia il palato: girelle sfogliate, fragranti, dalla texture impeccabile.



**SCOPRI LE FARINE  
DE LA PASTICCERIA BIO  
MOLINO GRASSI**

**PER INFO**  
[www.molinograssi.it](http://www.molinograssi.it)