

VENEZIANE CRUNCHY



500 g **MAISANO**

500 g **CRE-S**

100 g burro

2 uova

300 g acqua

25 g lievito di birra

q.b. **DECORMAIS**

q.b. gocce di cioccolato (**CHIPS SCHOK WEISS** da abbinare alla variante con **FRUCTHI-TOP LEMON**;
CHIPS IVORY COAST con **FRUCTHI-TOP ORANGE**)

Impastare, mettere in frigorifero a +4°C per una notte. Spezzare della dimensione desiderata, fare riposare sul banco per 30 minuti, ruotare la seconda volta, dare la forma e sistemare su teglie. Cospargere con Decormais. Fare lievitare circa 2 ore e mezzo. Infornare 185-190°C per 10/12 minuti.

FARCITURA

Farcire il centro della veneziana con **FRUCTHI-TOP LEMON** o **FRUCTHI-TOP ORANGE**

DECORAZIONE

In post cottura, cospargere con zucchero a velo per la variante **FRUCTHI-TOP LEMON** e con **CACAO NOBLESSE** per la variante con **FRUCTHI-TOP ORANGE**.