

RICETTE

# Maritozzo con Nutella®

Difficile

2 h 0 min



## INGREDIENTI

**per 4 porzioni****Per la biga:**

100 ml Latte

7 g Lievito di birra

150 g Farina manitoba

**Per l'impasto:**

500 g Farina manitoba

3 Uova intere

7 g Malto

8 g Lievito di birra

110 g Zucchero

150 g Burro

10 g Sale

5 g Scorza d'arancia grattugiata

**Per la farcitura:**

150 g Panna

10 g Zucchero

60 g Nutella®

Zucchero a velo q.b

**Attrezzatura:**

Planetaria alternativa frustino elettrico con spirali o a mano

Tarocco  
Sacca da pasticciare  
Bocchetta a stella da 10mm  
Spatola a gomito



**Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!**

## PROCEDIMENTO

- 1** | Sciogliere il lievito di birra nel latte a temperatura ambiente e iniziare ad impastare incorporando la farina poco alla volta per ottenere la biga - ovvero il pre impastofatto di farina latte e lievito. Lasciare lievitare fino a triplicarne il volume.
- 2** | Preparare la planetaria con il gancio, aggiungete la farina, le uova, il malto, il lievito, lo zucchero, la biga e iniziate a impastare lentamente fino a che l'impasto risulti uniforme, liscio e molto elastico; aggiungere in più volte la scorza d'arancia grattugiata e mescolata con il burro (che dovrà essere a temperatura ambiente). Se non si possiede la planetaria in alternativa si possono amalgamare gli ingredienti in una ciotola con il frustino elettrico con spirali o a mano, finchè l'impasto ottenuto non risulta uniforme.
- 3** | Lasciare riposare il composto ottenuto per 20 minuti e poi formare delle sfere di uguali dimensioni ed allungarle, fare lievitare fino al raddoppio del volume e infine cuocere a 180°C per 15 minuti statico.
- 4** | Una volta cotto l'impasto, lasciate raffreddare e poi fate un'incisione al centro del maritozzo: farcite un lato del taglio con la panna zuccherata e montata con la tasca da pasticciare munita di bocchetta a stella da 10 e l'altro lato con Nutella® con l'aiuto di una spatola a gomito. Decorate infine con una spolverata di zucchero a velo.

**Condividete la ricetta con l'hashtag  
#NutellaRicette**