

SUPERKOMPLET - Maritozzi

SUPERKOMPLET	250 g
Farina 240 W	750 g
Latte	200 g
Lievito di Birra	50 g
Uova intere	350 g
Zucchero	140 g
Sale	10 g
Burro	140 g
Aromi a piacere	0 g
Totale	1.890 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Incorporare in ultimo il burro. Temperatura impasto: 24-26°C.

Riposo dell'impasto: 10 minuti

Pezzare 70 g circa, formare.

Lievitazione: 120 minuti ca. a 30°C con 75% U.R.

Lucidare a piacere.

Cottura: forno rotator 180°C per 13 min. circa - statico 190°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com