

GRANFESTA- Brioche Vegan con lievito naturale per granite e gelati

GRANFESTA	1.000 g
Zucchero	180 g
Olio di riso o d'oliva EVO	100 g
Acqua	500 g
Lievito di Birra	50 g
Totale	1.830 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti, sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Incorporare infine l'olio e aromi a piacere.

Temperatura impasto: 24/26°C

Riposo impasto: 30 minuti a 30°C.

Pezzare 70g + 20g, formare

Lievitazione: 30 °C U.R. 70% per 50 minuti ca.

Lucidare con UNISHINE PLUS o zucchero a velo

Cottura: Statico 190°C per 18 minuti circa. - Rotor 175°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com