

BUTTERTOAST - Mini Kranz salati

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	550 g
Lievito di Birra	40 g
Burro/Margarina	250 g
Totale	1.840 g

Farcitura

CREME BECHAMEL - Crema alle olive	0 g
Totale Farcitura	0 g

Lavorazione:

impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/margarina fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Tempo d'impasto: 3 min 1°vel + 7 min 2°vel

Temperatura d'impasto: 24-26°C Riposo: 10 minuti

Sfogliare, incorporando 250 g di burro/margarina dando tre pieghe a tre.

Riposo: 30 minuti a +4°C

Preparare la Crema alle olive seguendo le indicazioni in ricetta.

Composizione: stendere un foglio largo 40 cm alto 3 mm, spalmarvi la farcitura alle olive altezza 2 mm, tagliare in 4 pezzi di 10 cm l'uno. Appoggiare un pezzo sopra l'altro, facendo combaciare le due parti con la farcitura, ottenendo due strisce complete.

Tagliare in pezzi da 1 cm l'uno, formare e disporre su teglia.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 10 minuti ca.

Lucidare con uovo e semi di sesamo. Cottura: statico 200°C per 20 minuti circa - Rotor 185°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com