

BUTTERTOAST - Salatini Sfogliati

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	550 g
Lievito di Birra	40 g
Burro/Margarina	450 g
Totale	2.040 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 450 g di burro/margarina, dando tre pieghe a tre.

Riposo: 30 minuti a +4°C

Stendere, formare e disporre su teglia.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 20 minuti ca.

Lucidare con uovo, farcire con verdura o frutta secca a piacere, salare.

Cottura: Statico 200°C per 20 minuti circa - Rotor 185°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com