

BUTTERTOAST - Pizzette e salatini

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	500 g
Lievito di Birra	40 g
Totale	1.540 g

Per sfogliare

Burro/Margarina	350 g
Totale Per sfogliare	350 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Tempo d'impasto: 3 min 1° velocità + 7 min

2° velocità

Temperatura d'impasto: 24-26°C

Riposo: 10 minuti

Sfogliare, incorporando il burro/margarina, dando tre pieghe a tre.

Riposo: 30 minuti a +4°C

Stendere all'altezza di 4 mm, stampare e disporre su teglia.

Lucidare con uovo e farcire a piacere.

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

Cottura: Statico 200°C per 20 minuti ca. Rotor 185°C.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com