

BUTTERTOAST - Nido di Pasqua

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	350 g
Uova	200 g
Lievito	50 g
Formaggio stagionato a cubetti	300 g
Totale	1.900 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il formaggio, fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Aggiungere il formaggio a cubetti mescolando brevemente.

Tempo d'impasto: 3 min 1°vel + 7 min 2°vel

Temperatura d'impasto: 24 - 26°C

Pezzare nel formato di 300 g, preformare allungando.

Riposo: 10 minuti. Allungare alla lunghezza di 50 cm, con due pezzi formare una treccia e depositare ad anello su teglia con carta da forno.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 60 minuti ca.

A lievitazione ultimata lucidare con uovo e posizionarvi tre uova.

Cottura: Rotor 185°C con vapore per 25 minuti valvola chiusa + 5 ca. valvola aperta - Statico 205°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com