La dualità biace!

BONFRITTO&FORNO - Stecco Fritto

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Acqua 30°C	1.000 g
Emmental a cubetti	750 g
Olive sminuzzate	150 g
Totale	2.900 g

Lavorazione:

Mescolare BONFRITTO&FORNO e acqua in planetaria con spatola per 3 - 4 minuti ca. a media velocità. Aggiungere il formaggio e le olive mescolando per un ulteriore minuto.

Formare un panetto.

Riposo: 5 min. ca.

Formare un filone diametro 2 cm e tagliare a gnocchetti di 7 cm ca. cadauno. Infilarvi lo stecco precedentemente lasciato a bagno in acqua per 10 min. ca.

Friggere a 175°C per 10 min. ca.

Salare e pepare a piacere.



