

BUTTERTOAST - Nodi dolci miele e cannella

BUTTERTOAST	1.000 g
Farina (320W)	1.000 g
Acqua	950 g
Zucchero	90 g
Burro	50 g
Olio di Semi	50 g
Miele	20 g
Sale	20 g
Lievito di Birra	60 g

Totale	3.240 g
--------	---------

Glassa miele e cannella

Miele	650 g
Zucchero	650 g
Acqua	650 g
VANISTAR	40 g
CITRONOVA	40 g
Cannella in polvere	20 g

Totale Glassa miele e cannella	2.050 g
--------------------------------	---------

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Tempo d'impasto: 3 min 1° velocità + 5 min 2° velocità.

Temperatura d'impasto: 24-26°C

Riposo: 10 min. Pezzare nel formato di 110 g, formare portando alla lunghezza di ca. 35 cm, annodare. Posizionare su teglia, bordo alto, con carta da forno.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 80 min.ca.

Cottura

Forno statico 220°C , per 15 min ca, di cui 2 con valvola aperta. Rotor 205°C.



All'uscita dal forno pennellare con abbondante glassa al miele e cannella (utilizzare da frigorifero).

Glassa al miele e cannella

Mescolare tutti gli ingredienti e portare ad ebollizione, conservare a +5°C

Il quantitativo in ricetta della glassa al miele non è proporzionale al quantitativo dei "nodi", calcolo automatico non utilizzabile.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com