

YOGOFINE - Graffe al forno

YOGOFINE	1.000 g
Acqua	275 g
Burro/Margarina	200 g
Uova	150 g
Lievito di Birra	70 g
Totale	1.695 g

Lavorazione:

impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Risposo 5 minuti. Spezzare nel formato di 60 g, portare alla lunghezza di 40 cm, depositare su carta da forno, sovrapponendo le due estremità. Lievitazione 90 min ca. 30°C - 70% u.r.

Cottura: forno statico 200°C per 8-10 min. circa.

Forno rotor 180°C per 8 min. circa.

Ancora calde pennellare con burro sciolto e rotolare in zucchero semolato.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com