

YOGOFINE - Maritozzi Arcobaleno

YOGOFINE	1.000 g
Burro	200 g
Uova	150 g
Acqua	300 g
Lievito di Birra	70 g
Totale	1.720 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti con metà acqua, poi aggiungere gradualmente la rimanete acqua sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C

Lasciar riposare 5 min. Formare delle palline da 25-30 g e adagiare in teglia mini krapfen.

Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza circa.

Cottura: statico 200°C per 8 min. ca – Rotor 185°C

Quando freddi tagliare e farcire con farciture Kiddy Cover.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com