

GRANFESTA - Cruffin

GRANFESTA	1.000 g
Zucchero	150 g
Burro	100 g
Uova	100 g
Acqua	360 g
Lievito di Birra	50 g
Totale	1.760 g

sfogliare incorporando

Burro/Margarina	500 g
Totale sfogliare incorporando	500 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

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

Temperatura d'impasto: 24-26°C

Riposo: in frigorifero a +4°C per 15 ore circa.

Sfogliare, incorporando 500 g di burro/margarina, dando due pieghe a quattro.

Riposo: 30 minuti a +4°C

Stendere all'altezza di 4 mm, tagliare dei rettangoli da 2,5 x 15 cm. Per ogni Cruffin utilizzare due rettangoli, sovrapporli e avvolgere a girella, ripiegando i due lembi finali sotto. Posizionare in PIROTTINI MUFFIN.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 2 ore circa.

Lucidare con uovo.

Cottura: Statico 205°C per 20 minuti circa - Rotor 180°C

Quando freddi farcire a piacere.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com