

SUPERKOMPLET - Croissant alla Ricotta

KOMPLET SUPERKOMPLET

SUPERKOMPLET	1.000 g
Farina di grano tenero tipo "0"	500 g
Ricotta	450 g
Acqua	400 g
Lievito di Birra	60 g
MAURITIUS VANIGLIA	20 g
Aroma Pasta Burro	30 g
	500 g
Totale	2.960 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Far puntare 15 minuti ca. quindi dare una piega a tre e una a quattro. Stendere dello spessore voluto e formare a piacere. porre a lievitare per 1 ora circa a 30°C con 75% di u.r. Decorare a piacere.

Cottura: 180-190°C per 18/20 minuti circa. Rotor 160°-170°:



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com