

SUPERKOMPLET - Merendine alla Ricotta

KOMPLET SUPERKOMPLET

SUPERKOMPLET	1.000 g
Farina di grano tenero tipo "0"	500 g
Zucchero semolato	150 g
Burro	50 g
Ricotta	450 g
Uova intere	250 g
Acqua	320 g
Lievito di Birra	60 g
MAURITIUS VANIGLIA	20 g
Uvetta sultanina	300 g
Aroma Pasta Burro	10 g
Totale	3.110 g

Lavorazione:

Impastare assieme tutti gli ingredienti, tranne l'uvetta (oppure in alternativa 300 gr. di gocce di cioccolato), fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Riposo 30' circa.

Formare a piacere e porre a lievitare per 45-50 minuti circa a 30°C con 75% di u.r.

Decorare a piacere quindi cuocere a 170-180°C per 15 minuti ca. Rotor 150°-160°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com