

MULTICEREAL - Croissant ai cereali

KOMPLET MULTICEREAL

MULTICEREAL	1.000 g
Farina tipo "0" 270 W	2.000 g
Acqua	900 g
Lievito di Birra	120 g
Zucchero	400 g
Uova	600 g
Burro	150 g
Sale	30 g
Totale	5.200 g

Lavorazione:

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

Temperatura dell'impasto 25/27 ° C.

Riposo dell'impasto 10 minuti, sfogliare con gr. 1200 di margarina dando una piega a tre ed una a quattro.

Riposo dell'impasto: 20 min. circa.

Stendere e formare.

Lievitazione 30° C con 75 % di u.r. per 2 ore circa.

Cottura: 175 °C per 15 min. circa. Forno Rotor.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com