

GALA BERLINER - Saccottino fritto

KOMPLET GALA BERLINER

GALA BERLINER	1.000 g
Acqua	200 g
Uova	200 g
Lievito di Birra	30 g
Totale	1.430 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo.

Riposo dell'impasto: 5 minuti.

Laminare dando una piega a tre ed una a quattro, ricordandosi di infarinare abbondantemente all'ultima chiusura.

Riposo dell'impasto: 40 minuti.

Stendere all'altezza di 2,5-3 mm, tagliare dei quadrati 4 x 4 cm, friggere in immersione a 175°C per 2 minuti ca. Quando freddi farcire a piacere e zuccherare con POLVERE DI NEVE EXTRA.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com