

YOGOFINE - Brioche per gelato

YOGOFINE	1.000 g
Burro	200 g
Uova	150 g
Acqua	400 g
Lievito	50 g
Totale	1.800 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti con acqua, aggiungendo a piacere dell'aroma arancio o limone.

Aggiungere la rimanente acqua un po' alla volta fino ad ottenere un impasto morbido, liscio ed elastico.

Formare delle palline da gr. 60/70.

Lievitazione: 1 h-1 h circa a 30°C con umidità.

Cottura: 200°C per 8-10 min. circa. Rotor 180°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com