

DOLCE FRESH - Brioche per gelato e granite

DOLCE FRESH 20	200 g
Farina di grano tenero (320W)	1.000 g
Burro	140 g
Zucchero	180 g
Uova	100 g
Acqua	500 g
Lievito di Birra	90 g
Totale	2.210 g

Lavorazione:

Impastare il tutto aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C

Riposo: 15 minuti

Pezzare e formare a piacere.

Lievitazione: 50 minuti ca. a 30°C con 75% U.R.

Cottura: 210°C per 10-12 minuti ca. Rotor 190°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com