

DOLCE FRESH - Pinze

Farina di grano tenero tipo "0" (220 W)	5.000 g
DOLCE FRESH 20	1.000 g
Burro	500 g
Zucchero	300 g
Miele	300 g
Uova intere	750 g
Marsala	500 g
Lievito di Birra	300 g
Pasta limone	300 g
Acqua	1.000 g
Aroma: Vanillina	5 g
Aroma arancio	5 g
Totale	9.960 g

Lavorazione:

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

Riposo in pasta 1 ora ca. a 30° con umidità.

Lievitazione 2 ore ca. a 30° con umidità.

Cottura a 160° in forno rotor per 15' a valvola chiusa e 10' valvola aperta.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com