

GALA BERLINER - Pinze

GALA BERLINER	3.000 g
Zucchero	150 g
Burro morbido	150 g
Lievito	240 g
Uova	750 g
Acqua	600 g
Aroma limone	30 g
Totale	4.920 g

Aggiungere a piacere

Canditi (cubetti arancio)	150 g
Cedro candito	150 g
Totale Aggiungere a piacere	300 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso (con spirale: 3 min. in I° velocità e 8 minuti in II° velocità)

Temperatura dell'impasto: 25°C

A piacere è possibile aggiungere: arancio candito e cedro candito.

Riposo in pastoni: 15 minuti ca.

Spezzare, formare a piacere e porre su teglia a lievitare.

Lievitazione: 20 minuti circa.

A metà lievitazione, spennellare con uovo, lasciar riposare. Prima di infornare, incidere a croce.

Cottura: 20 minuti a 190°C circa.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com