

SUPERKOMPLET - Baba' Savarin

SUPERKOMPLET	1.000 g
Uova intere	350 g
Acqua	200 g
Lievito	50 g
Totale	1.600 g

Lavorazione:

Modalità d'impiego:

impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Aggiungervi aromi a piacere. Far puntare per 30 minuti, quindi formare su stampi unti. Porre a lievitare per 45 - 50 minuti circa, fino a che la pasta non sia a tre quarti dello stampo. Cuocere a 180°C circa. Rotor 160°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com