

MAC SOFT 10% - Mini Panettone gastronomico

Farina W180	9.000 g
MAC SOFT 10%	1.000 g
Acqua	3.500 g
Zucchero	250 g
Burro/Margarina	1.800 g
Lievito	400 g
Uova	1.000 g
Sale	220 g
Totale	17.170 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura impasto: 26 – 28°C

Riposo: 5 Min.

Porzionare nel formato da gr 70 e posizionare in stampo panettone da gr 100. Lievitazione: 30°C u.r. 70% per 60-70 min. ca.

Cottura forno Rotor: 160°C per 15 minuti circa.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com