

MAC SOFT 10% - Tartine al latte

Farina debole 180W	9.000 g
MAC SOFT 10%	1.000 g
Acqua	3.500 g
Burro/Margarina	1.800 g
Lievito	400 g
Uova	1.000 g
Sale	220 g
Totale	16.920 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 desiderato

Lievitazione: 30°C u.r. 70% per 50 min. ca.

Cottura forno Rotor: 170°C per 10 minuti circa.
(pezzature da gr. 40)



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com