

YOGOFINE - Pan di gocciole

YOGOFINE	1.000 g
Burro	200 g
Uova intere	150 g
Acqua	300 g
Lievito	70 g
Miele	30 g
Aroma arancio	0 g
GOCCINE CIOCCOLATO MIGNON	150 g
Totale	1.900 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti con $\frac{1}{2}$ acqua.
 Aggiungere la rimanente acqua un po' alla volta fino ad ottenere un impasto morbido, liscio ed elastico. A fine impasto, aggiungere GOCCINE CIOCCOLATO e impastare brevemente sino a raggiungere un impasto omogeneo.

Formare delle palline da gr. 60/70.

Lievitazione: 1 h-1 h $\frac{1}{2}$ circa a 30°C con umidità.

Cottura: 200°C per 8-10 min. circa. Rotor 180°.



La qualità piace!



info@komplet.com
 www.komplet.com