

MAC SOFT - Croissant salato

Farina tipo "0" 360 W	10.000 g
MAC SOFT 10%	1.000 g
Zucchero semolato	300 g
Margarina	600 g
Sale	225 g
Lievito	500 g
Acqua	5.500 g
Totale	18.125 g

Lavorazione:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Riposo impasto: 10 minuti

Sfogliare con Margarina per sfoglia.

Dare tre pieghe a tre. Stendere e formare come d'abitudine.

Lievitazione 30°C con 75% U.R. per 50 minuti circa.

Cottura forno rotor: 170°C per 15 minuti circa.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com