

CHIA BROT - Crackers

KOMPLET CHIA BROT 40

CHIA BROT 40	400 g
	1.600 g
Acqua	900 g
Lievito di Birra	80 g
Strutto	100 g
Olio extravergine d'oliva	100 g
Sale	10 g
Totale	3.190 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo, stendere nell'immediato ripiegando 2 volte per allineare la pasta, poi stendere su teglia all'altezza di 2mm.

Riposo: 5 minuti

Tagliare con la rotella. Inumidire la superficie, cospargere con sale.

Cottura: Statico 210°C per 15 min. ca. con vapore.

Rotor 190°C.

Info: Semi di Chia contenuti in ricetta: 1,8% ca.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com