

CHIA BROT - Croissant salato

KOMPLET CHIA BROT 40

CHIA BROT 40	400 g
Farina (320W)	1.600 g
Acqua	1.100 g
Lievito di Birra	100 g
Olio d'oliva	100 g
Sale	18 g
Burro/Margarina	500 g
Totale	3.818 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro/margarina) sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 24-26° C

Riposo dell'impasto 10 minuti, sfogliare con il burro/margarina dando due pieghe a quattro.

Riposo dell'impasto: 20 min. circa.

Stendere e formare.

Lievitazione: 30° C con 70 % di U.R. per 50 minuti circa.

Lucidare con uovo e semi di Chia.

Cottura: 200°C per 20 min. circa. - Rotor 185°C

info Semi di Chia contenuti in ricetta: 1,7% ca.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com