

PAN DELLA VIGNA - Croissant salato

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Acqua	500 g
Olio d'oliva	50 g
Lievito di Birra	50 g
	500 g
Totale	2.100 g

Lavorazione:

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

Riposo dell'impasto 10 minuti, sfogliare con la margarina/ burro dando una piega a tre ed una a quattro.

Riposo dell'impasto: 20 min. circa.

Stendere e formare.

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

Cottura: 180 °C per 12 min. circa.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com