

SUPERKOMPLET - Cruffin lievitazione notturna

SUPERKOMPLET	1.000 g
Farina di grano tenero (360W)	500 g
Acqua	550 g
Tuorli	100 g
Zucchero	150 g
Lievito di Birra	65 g
Sale	8 g
Aromi a piacere	0 g
Totale	2.373 g

Per sfogliare

Margarina	650 g
Totale Per sfogliare	650 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Tempo d'impasto: 3 min 1°vel + 7 min 2°vel

Temperatura d'impasto: 24-26°C

Riposo: in frigorifero a +4°C per 15 ore circa.

Sfogliare, incorporando burro/margarina, dando due pieghe a quattro.

Riposo: 30 minuti a +4°C

Stendere all'altezza di 3,5 mm, tagliare dei rettangoli da 2,5 x 15 cm. Per ogni Cruffin utilizzare due rettangoli, sovrapporli ed avvolgere a girella, ripiegando i due lembi finali sotto. Posizionare in PIROTTINI MUFFIN.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 2 ore circa.



Lucidare con uovo.

Cottura: Statico 205°C per 20 minuti circa - Rotor 180°C

Quando freddi farcire a piacere.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com