

YOGOFINE - Cinnamon Rolls

KOMPLET YOGOFINE

YOGOFINE	1.000 g
Acqua	250 g
Burro o margarina per sfogliare	200 g
Uova	150 g
Lievito di Birra	70 g
Totale	1.670 g

-Miscela alla cannella

Zucchero di canna	150 g
Cannella in polvere	15 g
Totale -Miscela alla cannella	165 g

Lavorazione:

modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 25°C Stendere all'altezza di 5 cm.

Riposo dell'impasto: 20 min a +4°

Stendere l'impasto all'altezza di 6 mm, larghezza 40 cm.

Cospargervi i $\frac{1}{3}$ di miscela alla cannella ottenuta miscelando i due ingredienti ed arrotolare a spirale sino ad ottenere un cilindro di 6 – 7 cm di diametro, tagliare ogni 3 – 4 cm e depositare le girelle così ottenute in teglia dolci al taglio 20x60cm con carta da forno (14 pezzi).

Cospargere con la miscela di cannella restante.

Lievitazione 30°C per 50 minuti circa.

Cottura:

Statico 195°C per 20 minuti circa. Rotor 180°.

All'uscita dal forno pennellare con burro sciolto e ultimare con MAGIC FONDANT.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com