

YOGOFINE - Bakba

KOMPLET YOGOFINE

YOGOFINE	1.000 g
Acqua	250 g
Burro/Margarina	200 g
Uova	150 g
Lievito di Birra	70 g
Totale	1.670 g
Per farcire	
KIDDY NOISETTE FORNO	0 g
Totale Per farcire	0 g

Lavorazione:

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°C

Stendere l'impasto all'altezza di 4 mm, larghezza 30 cm.

Spalmare con KIDDY NOISETTE FORNO all'altezza di 2 mm ed arrotolare a spirale sino ad ottenere un cilindro di 5-6 cm di diametro.

Tagliare alla lunghezza di 45 cm circa e depositare in stampo ciambella (contenuto 2,5 L - diametro 25 cm).

Lievitazione 30°C, 75 UR per 80 minuti circa.

Cottura: Statico 195°C per 35 minuti circa. Rotor 175°C.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com