

PAN DELLA VIGNA - Waffel salati

PAN DELLA VIGNA	500 g
Acqua	450 g
Burro sciolto	100 g
Lievito di Birra	25 g
Totale	1.075 g

Lavorazione:

Mescolare il tutto in planetaria con foglia a bassa velocità per 4 min. fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Riposo dell'impasto: 30 minuti a temperatura ambiente.

Cottura piastra Waffle: stampo unto, riferimento di cottura circa 190°C per 3 minuti circa.

È possibile inserire nell'impasto 100 g di carciofini, olive, formaggio sminuzzato, prosciutto a cubetti etc



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com