

DOLOMITI - Grissini

KOMPLET PANBERG (ex Dolomiti)

DOLOMITI	1.000 g
Acqua	450 g
Olio extravergine d'oliva	100 g
Lievito di Birra	40 g
Totale	1.590 g

Lavorazione:

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

Temperatura 22°C-24°C

Riposo dell'impasto: 10 minuti

Stendere la pasta all'altezza di 1 cm, larghezza 24 cm.

Pennellare con olio.

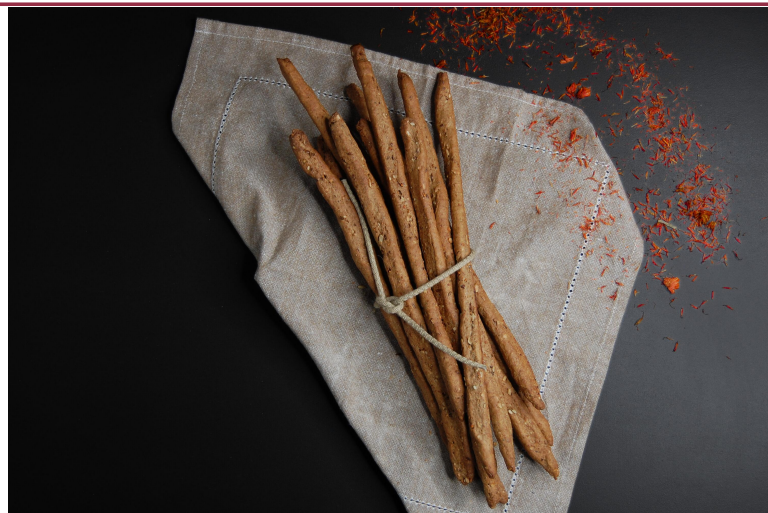
Tagliarvi delle strisce dello spessore di 1 cm, formare a grissino, allungando fino a 40 cm.

Depositare su teglia con carta da forno.

Lievitazione: 30°C 70% di U.R. per 20 minuti circa.

Cottura: Statico 210 °C con vapore per 25 minuti circa, di cui gli ultimi 5 min con valvola aperta.

Rotor 195°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com