

DOLOMITI - Bauletto

DOLOMITI	1.000 g
Acqua	700 g
Lievito di Birra	20 g
Totale	1.720 g

Lavorazione:

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

Tempo di impasto: 3 minuti in prima velocità, 10 minuti in seconda.

Temperatura d'impasto: 26°C – 28°C

Riposo dell'impasto: 5 minuti

Pezzatura: 2 kg (stampo Club Sandwich da 5 lt)

Formare e depositare in stampo unto, livellandolo.

Lievitazione: 32°C 80% di U.R. per 60 minuti circa.

Inumidire la superficie e decorare con semi a piacere.

Cottura: Statico 190 °C con vapore per 90 minuti circa, di cui gli ultimi 30 min con valvola aperta. Rotor 175°C.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com