

YOGOFINE - Trecce con goccine di cioccolato

YOGOFINE	1.000 g
Acqua	275 g
Burro/Margarina	200 g
Uova	150 g
Lievito di Birra	70 g
GOCCINE CIOCCOLATO MIGNON	0 g
Totale	1.695 g

Lavorazione:

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

Riposo 5 minuti.

Sfogliare con 300 g di burro/margarina piatta dando 3 pieghe a 3. Riposo a +4°C per 20 min. Stendere all'altezza di 8 mm, larghezza 30 cm e tagliare per la lunghezza ad ottenere due parti uguali (15 cm). Pennellare una metà con acqua, cospargere con goccine di cioccolato, appoggiarvi sopra l'altra metà. Tagliare in strisce da 2 cm di larghezza e torcere centralmente per formare a fiocco.

Depositare su teglia con carta da forno.

Lievitazione 80 min ca. 30°C - 70% u.r.

Cottura: Statico 200°C per 12 minuti circa. Rotor 180° per 12 min. circa.

Ancora calde pennellare con sciroppo bollente di acqua e zucchero a velo (50-50). Decorare con granella di zucchero.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com