

YOGOFINE - Pandolce all'anice

KOMPLET YOGOFINE

YOGOFINE	1.000 g
Acqua	380 g
Burro/Margarina	60 g
Uova	60 g
Lievito di Birra	60 g
Olio	60 g
Semi di anice	30 g
sostituibili con	0 g
Semi di finocchio	40 g
Totale	1.690 g

Lavorazione:

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

Riposo 5 minuti.

Spezzare nel formato di 100 gr, portare alla lunghezza di 40 cm, chiudere ad anello e depositare su teglie con carta da forno.

Lievitazione: 30°C 70% U.R. per 60 minuti circa

Pennellare la superficie con uovo.

Cottura: Statico 200°C per 14 minuti circa con valvola aperta. Rotor 180°.

Guarnire con zucchero semolato.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com