

BUTTERTOAST - Pan Carrè

KOMPLET BUTTERTOAST

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	500 g
Lievito di Birra	40 g
Totale	1.540 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto

liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25-27°C. Spezzare secondo il formato desiderato. Tempo di riposo:

10 minuti. Tornire e depositare negli appositi stampi

per il panettone. Per il pan carré formare e inserire negli appositi stampi con coperchio unti.

Lievitazione:

30°C (75% U.R.) per 60 minuti circa.

Cottura: 200°C per 40-50 minuti circa in base al formato, con vapore.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com