

BUTTERTOAST - Pan Brioche

KOMPLET BUTTERTOAST

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	300 g
Uova	250 g
Olio	50 g
Formaggio grana in polvere	100 g
Lievito di Birra	40 g
Totale	1.740 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.

*NB 300-350 gr in base alle necessità



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com