

BUTTERTOAST - Butter Buns

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	500 g
Lievito di Birra	50 g
Totale	1.550 g

Lavorazione:

Impastare gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Tempo di impasto: 3 min. 1° velocità, 6 min. 2° velocità.

Temperatura d'impasto: 24 – 26 °C

Lievitazione in massa: 30°C 75% U.R. per 20 min. ca (fino al raddoppio dell'impasto)

Pezzare 100 g ca.

Arrotondare. Riposo: 5 minuti.

Spianare formando un disco con diametro 15 cm.

Richiudere e lucidare con EMULSHINE EXTRA, decorare con formaggio grattugiato, quindi posizionare su teglia con carta da forno.

Lievitazione: 30 °C 75% U.R. per 20 minuti ca.

Cottura: 210° C con vapore per 10 minuti con valvola chiusa + 7 con valvola aperta. Rotor 190° C.

Quando freddi, tagliare e farcire a piacere.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com