

BUTTERTOAST - Bocconcini alla ZUCCA

BUTTERTOAST	1.000 g
Purea di zucca cotta	300 g
Acqua	220 g
Lievito di Birra	60 g
Totale	1.580 g

Lavorazione:

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

Temperatura dell'impasto: 24-26° C.

Tempo di riposo: 10 min.ca.

Spezzare, tornire e posizionare su teglia.

Lievitazione: 30°C (75% U.R.) per 40 min.

Cottura: 210°C per 20 min. ca. con vapore.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com