

FARRO PAN - Croissant salato

FARRO PAN	1.000 g
Acqua	500 g
Olio d'oliva	50 g
Lievito di Birra	50 g
Totale	1.600 g

Per sfogliare

Margarina	500 g
Totale Per sfogliare	500 g

Lavorazione:

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

Riposo dell'impasto 10 minuti, sfogliare con la margarina dando una piega a tre ed una a quattro.

Riposo dell'impasto: 20 min. circa.

Stendere e formare.

Lievitazione 30° C con 70 % di U.R. per 50 minuti circa.

Cottura: 180 °C per 12 min. circa. Forno Rotor.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com