

CHIA BROT - Croissant Dolce

KOMPLET CHIA BROT 40

SUPERKOMPLET	1.000 g
CHIA BROT 40	200 g
Farina tipo "0" 360 W	300 g
Burro	50 g
Zucchero	150 g
Tuorli	100 g
Acqua	500 g
Lievito di Birra	100 g
Totale	2.400 g

Per sfogliare

Margarina	500 g
Totale Per sfogliare	500 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Far riposare 10' quindi sfogliare con la margarina piatta dando due pieghe a quattro. Far riposare 30 minuti, quindi stendere e formare come d'abitudine.

Cottura: statico 200°C per 20 min.ca. Rotor 180°C

info: semi di Chia contenuti in ricetta: 1,1 % ca.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com