

YOGOFINE - Maritozzi

YOGOFINE	1.000 g
Burro	200 g
Uova	150 g
Acqua	250 g
Lievito di Birra	70 g
Uvetta sultanina	400 g
Aromi a piacere	0 g
Totale	2.070 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti (tranne l'uvetta) fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Incorporare in ultimo l'uvetta.

Formare dei filoncini da 60 g circa e porre a lievitare il tutto in cella a 30°C con 705% U.R. per 50-60 minuti circa.

Prima di cuocere, pennellare con uovo oppure, una volta cotti, decorare con MAGIC FONDANT.

Cottura: 190°C per 10 minuti in forno rotator o 200°C per 12 min. in forno a platea



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com