

GRANTURK - Grissini mais e curcuma

GRANTURK	1.000 g
Acqua	500 g
Strutto	50 g
Olio extravergine d'oliva	50 g
Curcuma	15 g
Lievito di Birra	40 g
Totale	1.655 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Formare un grosso filone passare in sfogliatrice portando la pasta ad una altezza di 1-2cm. Quindi tagliare delle strisce larghezza 1 cm e stirarle sulla teglia far riposare 10' quindi tagliare a metà. Lievitazione 20'ca quindi cuocere in forno rotor a 200°C per 15' con vapore poi abbassare il forno aprire la valvola e cuocere per altri 10'ca. su forno statico a 210°C per 15' con vapore poi aprire la valvola e abbassare il forno a 180°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com