

SUPERKOMPLET - Trecce, girelle e fagottini

SUPERKOMPLET	1.000 g
Farina tipo "0" 360 W	500 g
Acqua	550 g
Tuorli	100 g
Zucchero	150 g
Lievito di Birra	75 g
Sale	8 g
Margarina	750 g
Aromi a piacere	0 g
Totale	3.133 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti tranne la margarina fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.
Temperatura impasto: 24-26°C.

Sfogliare con la margarina dando 3 pieghe a 3. Riposo: 20 minuti a +4°C

Stendere e formare, disporre su teglia.

Lievitazione: 60 min. circa a 30°C con il 75% di umidità relativa

Lucidare a piacere

Cottura: 150°C per 18 minuti circa in forno rotor - statico 190°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com