

DOLCE FRESH - Ciambelle

DOLCE FRESH 20	200 g
Farina di grano tenero (320W)	1.000 g
Olio di Semi	60 g
Margarina	60 g
Lievito	60 g
Uova	280 g
Acqua	275 g
Aromi a piacere	0 g
Totale	1.935 g

Lavorazione:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto:
dell'impasto:

Spezzare e formare.

Lievitazione: 30 °C 70 % U.R. per 50 minuti. Dopo la lievitazione lasciar riposare all'aperto per 15 minuti. Friggere come d'abitudine.

Temperatura dell'olio: 170 °C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com