

YOGOFINE - Kurtocskalaks

YOGOFINE	1.000 g
Acqua	300 g
Burro	200 g
Uova intere	150 g
Lievito di Birra	70 g
Totale	1.720 g

Lavorazione:

Modalità d'impiego: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido, liscio ed elastico.

Dividere in due impasti (pari a 2 panetti x 4 Kurtocs) e conservare in frigorifero a +5°C per un massimo di 4 ore. A necessità, estrarre un impasto dal frigo e porlo a lievitare per 30 minuti a 30°C con 70% U.R.

Stendere un disco di pasta con altezza 4-5 mm, tagliare a spirale con una larghezza della striscia di pasta di ca. 4 cm, avvolgere sul cilindro in dotazione precedentemente unto con olio aiutandosi con il supporto, infilare l'ultimo lembo di pasta sotto al precedente per evitare che si sfilii in cottura.

Pennellare la superficie con burro sciolto e rotolare in zucchero semolato.

Lasciar lievitare ancora 15 minuti prima di infornare.

Infilare i cilindri nel forno apposito preriscaldato per almeno 5 minuti. Cottura: 10 minuti circa. Lasciare raffreddare 3 minuti prima di togliere dal supporto.

VARIANTI DI RICETTA

1)
sciolto, porli a cuocere senza passarli nello zucchero semolato. Quando ancora caldi, pennellare con MAGIC FONDANT molto liquido, portato alla temperatura di ca. 70°C e rotolare in codette multicolore o granelle a piacere.

2)
sciolto, rotolare in FLORENTA e procedere alla cottura. Appena estratti dal forno, rotolare in granella di frutta secca a piacere oppure in cocco rapé.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com