

YOGOFINE - Panini allo yogurt

YOGOFINE	1.000 g
Acqua	500 g
Strutto	50 g
Lievito di Birra	40 g
Totale	1.590 g

Lavorazione:

Impastare bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Far puntare 15 minuti quindi formare delle palline da 60 gr. stampare con stampo a spirale quindi porre a lievitare per 1 ora ca. a 30° con 75% di u.r.

Cottura: 200°C per 10-12 minuti circa. Rotor 180°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com