

BREADKORN - Croissant salato di tipo integrale

BREADKORN	1.000 g
Acqua	500 g
Olio extravergine d'oliva	50 g
Lievito di Birra	50 g
Totale	1.600 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro/margarina) sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 24-26° C

Riposo dell'impasto 10 minuti, sfogliare con 500 g di burro/margarina dando una piega a tre e successivamente una piega a quattro.

Riposo dell'impasto: 20 min. circa.

Stendere e formare.

Lievitazione: 30° C con 70 % di U.R. per 60 minuti circa.

Lucidare con uovo e CRISTALLI DECORATIVI.

Cottura: 180 °C per 20 min. circa. Forno Rotor.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com