

GRANFESTA- Brioche per granita e gelato con lievito naturale

GRANFESTA	1.000 g
Acqua	280 g
Zucchero	180 g
Uova intere	250 g
Lievito di Birra	50 g
Aromi a piacere	0 g
Burro	150 g
Totale	1.910 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Incorporare infine il burro. Temperatura impasto: 26°C

Riposo impasto: 20 minuti a 30°C. Pezzare e formare a piacere.

Lievitazione: 30 °C U.R. 70% per 50 minuti ca.

Cottura: forno rotor 175°C per 18 minuti circa.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com