

BREADKORN - Ricetta base

BREADKORN	1.000 g
Acqua	590 g
Lievito di Birra	30 g
Totale	1.620 g

Lavorazione:

Impastare gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Tempo d'impasto: 4 min. in prima velocità + 8 minuti in seconda velocità.

Temperatura impasto: 26°C

Riposo impasto: 20 minuti

Pezzatura: 450 g

Decorare con CRISTALLI DECORATIVI

Lievitazione: 45 minuti

Cottura: 230°C scendendo a 200°C per 45-50 minuti con vapore.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com