

PAN DELLA VIGNA - Panino dolce con cranberry

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Acqua	450 g
Succo di mirtillo	100 g
Uova intere	100 g
Burro	50 g
Zucchero	50 g
Lievito di Birra	40 g
Cranberry	300 g
Totale	2.090 g

Decorazione

FLORENTA	0 g
Mandorle affettate	0 g
Totale Decorazione	0 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti, ad esclusione del cranberry, fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Aggiungere in ultimo il cranberry mescolando per un ulteriore minuto.

Temperatura dell'impasto: 24-26°C.

Riposo dell'impasto: 40 min. circa, formare a piacere.

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

Decorare con FLORENTA e mandorle affettate.

Cottura: 200°C per 15 minuti circa.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com