

SUPERKOMPLET- Brioches per granita e gelato ai cereali

SUPERKOMPLET	800 g
MULTICEREAL	200 g
Acqua	300 g
Lievito	50 g
Uova intere	200 g
Burro	125 g
Aromi	10 g
Totale	1.685 g

Lavorazione:

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

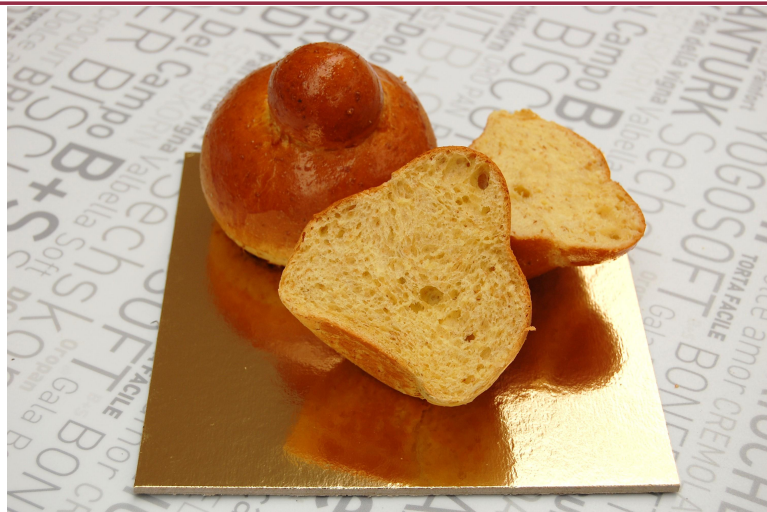
Temperatura impasto: 26 – 27°C

Riposo: 10 – 15 minuti

Pezzare e formare a piacere.

Lievitazione: 50 min. circa a 30°C con 75-80% di umidità.

Cottura rotor: 170°C per 18 min. circa.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com