

GRANTURK - Focaccia mais e noci

GRANTURK	1.000 g
Acqua	500 g
Burro	100 g
Lievito di Birra	50 g
Noci	150 g
Totale	1.800 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Formare le focacce a piacere.

Lievitazione: 75% U.R. per 45 minuti

Prima di infornare cospargere di grana grattugiato e olio extra vergine d'oliva.

Cottura: 200°C per 30 minuti ca.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com