

BREADKORN - Crackers di tipo integrale

BREADKORN	1.000 g
Acqua	400 g
Olio extravergine d'oliva	100 g
Lievito di Birra	50 g
Totale	1.550 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo, ripiegare 2-3 volte per allineare la pasta.

Stendere all'altezza di 2 mm su teglia con carta da forno. Lasciar riposare 5 min.

Bucare con buca sfoglia e tagliare con la rotella nella misura desiderata.

Pennellare con olio, salare.

Cottura: Statico 210°C - Rotor 190°C per 15 min. ca. con vapore.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com