

GRAINSTAR - Ricetta base

GRAINSTAR	3.000 g
Sale	65 g
Miele	200 g
Olio di Semi	200 g
Acqua 30°C	2.250 g
Totale	5.715 g

Lavorazione:

Ricetta con Teglia dolci al Taglio 60 x 20 cm

Modalità d'impiego: impastare gli ingredienti in planetaria con spatola a bassa velocità per 15 minuti – temperatura impasto 30°C. In teglia con base foderata con carta da forno, depositare direttamente il totale dell'impasto e livellarlo bene (aiutarsi con mani oleate). Lasciar riposare 90 minuti a temperatura ambiente.

Cottura: 200°C per 40 minuti con valvola chiusa, quindi scendere a 180°C per altri 80 minuti con valvola aperta.

Temperatura di riferimento (cuore): 98-100°C

Quando completamente freddo, porzionare in 7 rettangoli da 8 x 20 cm (750 g circa al pezzo)



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com