

# GRAINSTAR con frutta disidratata e nocciole

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| GRAINSTAR                       | 2.800 g        |
| Acqua 30°C                      | 2.100 g        |
| Sale                            | 55 g           |
| Miele                           | 180 g          |
| Olio di Semi                    | 180 g          |
| Albicocche disidratate in pezzi | 170 g          |
| Prugne disidratate in pezzi     | 170 g          |
| Nocciole tostate in pezzi       | 210 g          |
| <b>Totale</b>                   | <b>5.865 g</b> |

## Lavorazione:

Ricetta con Teglia dolci al Taglio 60 x 20 cm

Impastare gli ingredienti in planetaria con spatola a bassa velocità per 15 minuti – temperatura impasto 30°C, aggiungere la frutta disidratata e le nocciole e mescolare per un ulteriore minuto.

Stendere il totale dell'impasto in teglia DOLCI AL TAGLIO 60x20 foderata alla base con carta da forno, livellare aiutandosi con olio.

Lasciar riposare 90 minuti a temperatura ambiente.

Cottura: 200°C per 40 minuti con valvola chiusa, e 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 (750-800 g circa al pezzo)

Per ottenere un prodotto "vegan", sostituire il miele con sciroppo d'acero (stessa quantità)



*La qualità piace!*



info@komplet.com  
www.komplet.com