

GRAINSTAR con semi di girasole

GRAINSTAR	2.800 g
Acqua 30°C	2.100 g
Sale	55 g
Miele	180 g
Olio di Semi	180 g
Semi di girasole	190 g
Totale	5.505 g

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 i semi di girasole 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