

GRAINSTAR - Barretta

GRAINSTAR	3.000 g
Acqua 30°C	2.250 g
Sale	65 g
Miele	200 g
Olio di Semi	200 g
Albicocche disidratate in pezzi	300 g
Mirtilli neri	250 g
Uvetta sultanina	250 g
Totale	6.515 g

Lavorazione:

teglia 60x40 h 3cm

Impastare tutti gli ingredienti tranne la frutta secca in planetaria con spatola a bassa velocità per 15 min circa. Temperatura dell' impasto 30°C.

Aggiungere poi la frutta secca.

In teglia foderata con carta da forno, depositare l'impasto e livellare con le mani bagnate. Cospargere la superficie con mandorle affettate o a bastoncino quindi lasciar riposare 90 min. circa a temperatura ambiente.

Cottura. 200°C per 20 min. con valvola chiusa e 25 min. con valvola aperta.

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

Quando completamente freddo porzionare delle barrette da 80-100 gr ca



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com