

SUPERKOMPLET - Croissant integrale

SUPERKOMPLET	2.700 g
KOMPLET NATURAL 10%	300 g
Acqua	1.425 g
Lievito	150 g
Totale	4.575 g
Per sfogliare	
Burro/Margarina	1.000 g
Totale Per sfogliare	1.000 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/la margarina affinché l'impasto risulti liscio e cordoso.
Temperatura della pasta: 24-26°C. Riposo: 20 min. ca.

Tirare a sfoglia dando due pieghe a quattro, aggiungendo il burro o la margarina per sfoglia.

Stendere all'altezza di 4 mm, tagliare a triangoli e formare.

Disporre i Croissant su carta da forno.

Lievitazione: 30°C U.R. 70%. per 60 min. ca.

Lucidare con uovo, completare con zucchero semolato e spolverare con zucchero a velo

Cottura Forno Rotor: 180°C per 20 min. ca.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com