

YOGOFINE - Focaccine dolci

YOGOFINE	1.000 g
Burro	200 g
Uova intere	150 g
Acqua	300 g
Lievito	70 g
Totale	1.720 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Formare delle palline da g 50 e depositare su carta da forno.

Lievitazione: 1 h-1 h ½ circa a 30°C con umidità.

Dopo 30 min. di lievitazione formare a focaccia e continuare la lievitazione.

Farcire a piacere con crema pasticcera / Delifruit ai gusti / Crema pasticcera e Risolatte.

Completare con granella di frolla e zucchero a velo.

Cottura: forno statico 200°C per 14 min. circa.

forno rotor 185°C per 10 min. circa.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com