



# BAKBA

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>KOMPLET Yogofine</b> | 1.000 g |
| Acqua                   | 250 g   |
| Burro o margarina       | 200 g   |
| Uova                    | 150 g   |
| Lievito di birra        | 70 g    |

## Modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 25°C Stendere all'altezza di 5 cm.

Riposo dell'impasto: 20 min a +4°

Stendere l'impasto all'altezza di 4 mm, larghezza 30 cm. Spalmare con KIDDY NOISETTE FORNO all'altezza di 2 mm ed arrotolare a spirale sino ad ottenere un cilindro di 5-6 cm di diametro.

Tagliare alla lunghezza di 45 cm circa e depositare in stampo ciambella (contenuto 2,5 L – diametro 25 cm).

Lievitazione 30°C, 75 UR per 80 minuti circa.

**Cottura:** Statico 195°C per 35 minuti circa. Rotor 175°.

All'uscita dal forno pennellare con burro sciolto.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:  
**[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)**

Numero Verde  
**800-251859**

