



BIGNÈ AL FORNO

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Acqua 30°C	2.000 g
Olio di semi	600 g

Modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti per 4-5 minuti alla II velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Colare su teglia ed infornare.

Cottura: Statico 230°C per 20 min. con valvola aperta.

Rotor 230°C per 3 min. + 17 min. ca. a 175°C con valvola aperta.

Farcire a piacere con **KIDDY CHOCO**, **KIDDY CREME PISTACCHIO** o crema pasticciera.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!