



BOCCONCINI AL BURRO

KOMPLET Buttertoast	1.000 g
Acqua	500-550 g
Lievito di birra	40 g

Modalità d'impiego:

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

Tempo d'impasto: 3 min 1°vel +7 min 2°vel

Temperatura d'impasto: 24 - 26°C

Riposo: 10 minuti. Pezzare 50 g ca., arrotondare e posizionare su teglia.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 60 minuti ca.

Lucidare e decorare a piacere.

Cottura: Statico 210°C con vapore per 10 minuti valvola chiusa + 7 ca. valvola aperta. Rotor 190°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

