

BOCCONCINI ALLA ZUCCA

KOMPLET Buttertoast	1.000 g
Purea di zucca cotta	300 g
Acqua	220 g
Lievito di birra	60 g

Modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 24-26° C.

Tempo di riposo: 10 min.ca.

Spezzare, tornire e posizionare su teglia.

Lievitazione: 30°C (75% U.R.) per 40 min.

Cottura: Statico 210°C per 20 min. ca. con vapore. Rotor 190°C.

La qualità piace!