



BRETZEL GOURMET

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	450 g
Lievito	30 g
Burro / Strutto	50 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti per 6 minuti in 1° velocità e 3 minuti in 2°.

Riposo dell'impasto: 10 minuti

Spezzare 90 g di pasta, allungare a 45 cm e formare.

Lievitazione: 15 minuti a 30°C con 75% UR.

Porre in congelatore fino al completo indurimento.

Prima della cottura, immergere completamente in **EMULSHINE** e depositare su teglia con carta da forno, decorare con sale grosso, incidere.

Riposo: 20 minuti a temperatura ambiente.

Cottura: Statico 260°C cielo 220°C platea per 14 minuti circa. Rotor 230°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



La qualità piace!