



# BUTTER BUNS

<b>KOMPLET Buttertoast</b>	1.000 g
Acqua	500 g
Lievito di birra	50 g

## Modalità d'impiego:

Impastare gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Tempo di impasto: 3 min. 1° velocità, 6 min. 2° velocità.

Temperatura d'impasto: 24–26 °C

Lievitazione in massa: 30°C 75% U.R. per 20 min. ca (fino al raddoppio dell'impasto)

Pezzare 100 g ca.

Arrotondare. Riposo: 5 minuti.

Spianare formando un disco con diametro 15 cm.

Richiudere e lucidare con **Emulshine Extra**, decorare con formaggio grattugiato, quindi posizionare su teglia con carta da forno.

Lievitazione: 30 °C 75% U.R. per 20 minuti ca.

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

Quando freddi, tagliare e farcire a piacere.

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
**800-251859**

