



CORONE DI PASQUA

YOGOFINE	1.000 g
Acqua	260 g
Burro/margarina	180 g
Uova	150 g
Lievito di birra	70 g
Miele	20 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.
Riposo 5 minuti.

Spezzare nel formato di 50 gr, portare alla lunghezza di 35 cm, intrecciarne due pezzi, chiudere ad anello e depositare su teglia con carta da forno.

Lucidare la superficie con uovo.

Lievitazione: 30°C 70% U.R. per 60 minuti circa

Cottura: Statico 200°C per 15 minuti circa con valvola aperta. Rotor 180°.

All'uscita dal forno pennellare con uno sciroppo bollente di acqua e zucchero a velo (50-50). Decorare con codette colorate.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

