



CRUFFIN

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Zucchero	150 g
Burro	100 g
Acqua	250 g
Lievito di birra	50 g

Per sfogliare:

Burro o margarina	400 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: 22-24°C

Riposo: in frigorifero per 15 ore circa.

Sfogliare, incorporando 400 g di burro/margarina, dando due pieghe a quattro.

Riposo: 30 minuti a +4°C

Stendere all'altezza di 4 mm, tagliare dei rettangoli da 2,5 x 15 cm.

Per ogni Cruffin utilizzare due rettangoli, sovrapporli e avvolgere a girella, ripiegando i due lembi finali sotto. Posizionare in **PIROTTINI MUFFIN**.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 2 ore circa.

Lucidare con uovo.

Cottura: Statico 205°C per 20 minuti circa. Rotor 180°C.

Quando freddi farcire a piacere



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!