



CRUFFIN SALATO

KOMPLET Buttertoast	1.000 g
Acqua	450 g
Lievito di birra	35 g
Uova	50 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: 24-26°C

Riposo: in frigorifero a +4°C 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 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.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

