



# DANUBIO SALATO

<b>KOMPLET Buttertoast</b>	1.000 g
Acqua	475 g
Lievito di birra	40 g

## **Farcitura:**

Formaggio pasta filante	300 g
Prosciutto cotto	200 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: 5 minuti. Pezzare 35 g ca. inserire la farcitura (10 g ca.) e richiudere a sfera.

Posizionare 24 pezzi in tortiera unta diametro 28 cm.

Lievitazione: 30°C 75% U.R. per 35 minuti ca.

Lucidare con uovo e decorare con semi di sesamo a piacere.

**Cottura:** Statico 195°C per 35 minuti. Rotor 180°C.

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
**800-251859**

