



DANUBIO SALATO

BUTTERTOAST	1.000 g	Farcitura:	
Acqua	475 g	Formaggio pasta filante	300 g
Lievito di birra	40 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.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!