



DOLCE GIORNO (tipo Buondì)

Preimpasto:

KOMPLET Granfesta

Latte
Tuorlo uovo cat. A
Burro
Zucchero
Lievito di birra
Totale

Modalità d'impiego:

1.000 g Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Temperatura di impasto: 26 – 28 °C
Far lievitare in cella a 30°C per 60 minuti e fino a che l'impasto sia triplicato.



LA SPIA: introdurre 400 g di preimpasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.000 cc.

Impasto:

Preimpasto
Farina W340-360
Zucchero
Tuorlo uovo cat. A
Burro
Miele di Acacia
Aroma vaniglia
Totale

1.975 g
200 g
250 g
100 g
250 g
50 g
q.b.
2.825 g

modalità d'impiego:

Impastare il preimpasto e la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo i tuorli ed impastare fino a che la massa non appaia omogenea. A questo punto aggiungere il burro, l'aroma ed il miele.

Temperatura d'impasto: 26 – 28°C

Lasciar puntare l'impasto per 30 min. in cella a 27/30°C, spezzare al peso di 60 g, formare e mettere nell'apposito stampo.

Far lievitare 120 min. ca. a 30°C. Estrarre, aspettare la formazione della pelle, quindi guarnire con **KOMPLET Almondglass**, zucchero in granella e spolverare con zucchero a velo.

Cottura Rotor: 170 °C per 25 min.

Cottura Statico: 180° C per 30 min.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!