



GRAFFE

KOMPLET Yogofine	1.000 g
Acqua	275 g
Burro o margarina	200 g
Uova	150 g
Lievito di birra	70 g

Modalità d'impiego:

impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.
Riposo 5 minuti.

Spezzare nel formato di 60 g, portare alla lunghezza di 40 cm, depositare su carta da forno, sovrapponendo le due estremità.

Lievitazione: 90 min ca. 30°C - 70% U.R.

Cottura: Forno statico 200°C per 8-10 minuti ca. Rotor 180° per 8 minuti ca.

Ancora calde pennellare con burro sciolto e rotolare in zucchero semolato.