



# NIDO DI PASQUA

<b>KOMPLET Buttertoast</b>	1.000 g
Acqua	350 g
Uova	200 g
Lievito	50 g
Formaggio tipo Emmenthal	300 g

## Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il formaggio, fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Aggiungere il formaggio a cubetti mescolando brevemente.

Tempo d'impasto: 3 min 1°vel +7 min 2°vel

Temperatura d'impasto: 24 - 26°C

Pezzare nel formato di 300 g, preformare allungando.

Riposo: 10 minuti. Allungare alla lunghezza di 50 cm, con due pezzi formare una treccia e depositare ad anello su teglia con carta da forno.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 60 minuti ca.

A lievitazione ultimata lucidare con uovo e posizionarvi tre uova.

**Cottura:** Rotor 185°C con vapore per 25 minuti valvola chiusa + 5 minuti ca. valvola aperta. Statico 205°C.

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
**800-251859**

