



CUORICINI

KOMPLET PROBODY	2.100 g
Farina W380	900 g
Acqua	2.580 g
Lievito di birra	90 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 26/27° C

Risopo dell'impasto: 20/30 minuti.

Stendere l'impasto all'altezza di 1 cm, stampare a forma di cuore di ca. 40 g cadauno. Posizionare su teglia.

Lievitazione: 30 min. ca. a 30°C con 70% U.R.

Cottura: 210°C con vapore per 12 minuti ca.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!