



BAULETTO ai semi di girasole e nocciole

PROBODY	2.100 g
Farina di grano tenero 380w	900 g
Lievito di birra	90 g
Semi di girasole	300 g
Nocciole tostate	300 g
Acqua	2.600 g

Modalità d'impiego:

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

Tempo d'impasto: 3 min. 1° velocità + 8 min. 2° velocità.

Temperatura dell'impasto: 26/27°C

Riposto dell'impasto: 20 minuti.

Pezzatura: 300 g. Formare, avvolgere nella farina e depositare in stampo bauletto.

Lievitazione: 30°C 75% U.R. per 40 min. ca.

Cottura: Statico 210°C con vapore. Rotor 185°C per 40 min + 10 min. con valvola aperta.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!