



PANDOLCE ALL'ANICE

YOGOFINE	1.000 g
Acqua	380 g
Burro/margarina	60 g
Uova	60 g
Lievito di birra	60 g
Olio	60 g
Semi di anice	30 g*

*Semi di finocchio 40 g
come alternativa ai semi d'anice

Modalità d'impiego:

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

Spezzare nel formato di 100 gr, portare alla lunghezza di 40 cm, chiudere ad anello e depositare su teglie con carta da forno.

Lievitazione: 30°C 70% U.R. per 60 minuti circa

Pennellare la superficie con uovo.

Cottura: Statico 200°C per 14 minuti circa con valvola aperta. Rotor 180°.

Guarnire con zucchero semolato.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

