



PANE PER HOT-DOG

KOMPLET Buttertoast	1.000 g
Acqua	500-550 g
Miele	50 g
Lievito di birra	50 g

Modalità d'impiego:

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

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

Temperatura d'impasto 24-26°C

Riposto: 10 minuti

Pezzare 70 g ca, nebulizzare con acqua.

Posizionare su teglia.

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

Cottura: Forno statico 210°C con vapore per 10 minuti valvola chiusa + 7 min. ca. con valvola aperta. Rotor 190°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!