



TARTINE AL BURRO

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	500 g
Lievito di birra	40 g
Miscela di semi*	200 g

*Miscela di semi:

MIXED SEEDS	100 g
Acqua fredda	100 g

Tostare MIXED SEEDS ed appena tolti dal forno, versarli in acqua fredda.

Lasciare raffreddare 30 minuti.

Modalità d'impiego:

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

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

Temperatura d'impasto: 24 - 26°C

Riposo: 10 minuti. Pezzare 25 g ca., arrotondare e posizionare su teglia.

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

Cottura: Rotor 190°C con vapore per 7 minuti valvola chiusa + 5 ca. valvola aperta. Statico 210°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



La qualità piace!