



PAN DI GOCCIOLE

KOMPLET Superkomplet	250 g
Farina 240 W	750 g
Latte	200 g
Lievito di birra	50 g
Uova intere	350 g
Zucchero	140 g
Sale	10 g
Burro	140 g
Aromi a piacere	q.b.
Goccine di cioccolato	300 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso, incorporare il burro e in ultimo aggiungervi le gocchine di cioccolato, mescolando brevemente.

Temperatura impasto: 24-26°C.

Riposo dell'impasto: 10 minuti

Pezzare 45 g circa, formare.

Lievitazione: 120 minuti ca. a 30°C con 75% U.R.

Lucidare a piacere.

Cottura: Statico 190°C per 10 min. ca. Rotor 180°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!