



CROFFLE SALATO

KOMPLET Pan Della Vigna 1.000 g

Acqua 500 g

Olio 50 g

Lievito di birra 50 g

Per sfogliare:

Margarina/Burro 250 g

Modalità d'impiego:

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

Riposo dell'impasto 10 minuti.

Sfogliare dando due pieghe a quattro.

Riposo dell'impasto: 20 min. circa.

Stendere e formare.

Lievitazione: 30°C con 70 % di U.R. per 50 minuti circa.

Cottura piastra Waffle: stampo unto, riferimento di cottura circa 190°C per 3 minuti circa. Decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!