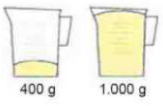


DOLCE GIORNO (tipo Buondì)

Preimpasto:	
KOMPLET Granfesta	**1.000 g**
Latte	500 g
Tuorlo uovo cat. A	150 g
Burro	200 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	25 g
Totale	1.975 g

Impasto:	
Preimpasto	1.975 g
Farina W340-360	200 g
Zucchero	250 g
Tuorlo uovo cat. A	100 g
Burro	250 g
Miele di Acacia	50 g
Aroma vaniglia	q.b.
Totale	2.825 g

Modalità d'impiego:
Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Temperatura di impasto: 26 – 28 °C
Far lievitare in cella a 30°C per 60 minuti e fino a che l'impasto sia triplicato.



LA SPIA: introdurre 400 g di preimpasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.000 cc.

Modalità d'impiego:
Impastare il preimpasto e la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire addizionando i tuorli ed impastare fino a che la massa non appaia omogenea. A questo punto aggiungere il burro, l'aroma ed il miele.
Temperatura d'impasto: 26 – 28°C
Lasciar puntare l'impasto per 30 min. in cella a 27/30°C, spezzare al peso di 60 g, formare e mettere nell'apposito stampo. Far lievitare 120 min. ca. a 30°C. Estrarre, aspettare la formazione della pelle, quindi guarnire con **KOMPLET Almondglass,** zucchero in granella e spolverare con zucchero a velo.
Cottura Statico: 180° C per 25 min.
Cottura Rotor: 170 °C per 20 min.

La qualità piace!