



GIRELLE LIMONCINI

Base:

KOMPLET Gala Berliner	1.000 g
Uova	200 g
Acqua	180 g
Lievito di birra	20 g

Miscela:

Zucchero di canna integrale	250 g
Miele	30 g
Scorza di 5 limoni grattugiata	
Scorza di 1 arancia grattugiata	

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto cordoso.

Temperatura impasto: 26-28°C.

Riposo dell'impasto: 30 minuti a temperatura ambiente.

Stendere all'altezza di 3 mm, larghezza 15 cm.

Inumidire la superficie, cospargervi la miscela ottenuta miscelando gli ingredienti, avendo cura di lasciare 3 cm di bordo superiore senza miscela.

Arrotolare a spirale sino ad ottenere un cilindro, quindi stoccare in negativo a -18°C per almeno due ore.

Al momento dell'utilizzo, lasciare a temperatura ambiente per 10 minuti ca. e tagliare all'altezza di circa 2 cm.

Friggere a 180° C per 4 minuti circa.

N.B. Normalmente il prodotto viene preparato e stoccato per essere fritto il giorno seguente.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!