



PANETTONE GASTRONOMICO DI TIPO INTEGRALE

KOMPLET Buttertoast	900 g
KOMPLET Komplet Natural	100 g
Latte	400 g
Burro	180 g
Uova	100 g
Lievito di birra	40 g

Modalità d'impiego:

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

Tempo d'impasto: 3 min. 1° vel. + 10 min. 2° vel.

Temperatura d'impasto: 29 / 30°C.

Pezzare del peso dello stesso contenuto dello stampo.

Formare e livellare schiacciando in stampo.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 60 min. ca. (1 cm oltre lo stampo).

Incidere con 8 tagli. Lucidare con uova e latte 50/50, decorare con **KOMPLET Mixed Seeds**.

Cottura:

Forno statico 190°C con vapore per 50-60 min. Rotor: 170°C



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!