

PROBODY 70- Cuori al muesli

Miscela al muesli

BACK MUESLI	600 g
Acqua fredda	300 g
Aceto di mele freddo	300 g
Totale Miscela al muesli	1.200 g

Impasto

PROBODY 70	2.100 g
Farina di grano tenero (380W)	900 g
Lievito di Birra	90 g
Acqua	2.600 g
Miscela al muesli	0 g
Totale Impasto	5.690 g

Lavorazione:

MISCELA AL MUESLI

Tostare BACK MUESLI e appena tolto dal forno versarlo nella miscela acqua e aceto fredda, lasciar raffreddare 30 min. circa.

IMPASTO

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

Tempo d'impasto: 3 min. 1°velocità + 8 min. 2°velocità

Temperatura dell'impasto: 26/27° C

Riposo dell'impasto: 20 minuti.

Pezzatura: stendere all'altezza di 1 cm, decopare con stampo a cuore 60 g. ca, avvolgere nella farina, depositare su teglia con carta da forno.

Lievitazione: 30°C 75% U.R. per 30 min. ca.

Cottura: 210°C con vapore, Rotor 190°C per 13/15 minuti ca.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com