PROBODY 70 - Cuoricini

PROBODY 70	2.100 g
Farina W 380	900 g
Acqua	2.580 g
Lievito di Birra	90 g
Total	5.670 g

Method of use:

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

Temperatura dell'impasto: 26/27° C

Risposo dell'impasto: 20/30 minuti.

Stendere l'impasto all'altezza di 1 cm, stampare a forma di cuore di ca. 40 g. cadauno.

Posizionare su teglia.

Lievitazione: 30 min. ca. a 30°C con 70% U.R.

Cottura: 210°C con vapore per 12 minuti ca.

Bake the best with something good!

info@komplet.com
www.komplet.com