



BonDolce S



Semilavorato per croissant, brioche e veneziana

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00"
Zucchero
Grasso vegetale (palma)
Tuorlo d'uovo in polvere
Latte intero in polvere
Sale
Emulsionante: E472(e)
Aromi naturali
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

BONDOLCE S 1000g
Burro/Margarina per sfogliare 400g
Acqua 380g
Lievito 40g

Procedimento

Impastare gli ingredienti tranne la margarina o il burro fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Fare riposare per 20 minuti in frigorifero.
Stendere la pasta porre al centro la margarina o il burro.
Ripiegarla su se stessa in modo da avvolgerla.
Dare 2 volte 4 pieghe.
Stendere la pasta ad uno spessore di 0,5 cm.
Tagliarla a forma di triangoli ed arrotolarli.
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.
Spennellare con uovo.
Infornare a 200°C con valvole aperte per 20 minuti.