

BISCOTTI ALLA SEGALE

BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







IMPASTO BISCOTTI

INCREDIENTI

INUNCULATI		THE MINESONE
GRANSEGALE	g 1.000	Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta dalla struttura uniforme.
FARINA	g 1.000	Mettere in frigorifero, ben coperto, per almeno 2 ore.
ZUCCHERO	g 700	
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 1.000	
UOVA	g 500	
VIGOR BAKING	g 15	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	Q.B.	

PREPARAZIONE

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta allo spessore desiderato.

Formare dei biscotti con gli appositi stampi.

Cuocere alla temperatura di 170-180°C.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare i biscotti sostituendo il burro con pari peso di margarina.

