



Ricetta per Breatl



Per 0 persone

Tempo di preparazione: 100 min

Istruzioni per la preparazione (12 pezzi)

Ingredienti:

- 500 g Mix per Breatl
- 475 ml acqua (ca. 45° C)

Preparazione:

Impastare gli ingredienti preferibilmente con l'impastatrice per 3 min. a bassa velocità, poi 5 min. ad alta velocità. Infarinare bene l'impasto e stenderlo sul piano di lavoro, coprirlo con un panno e lasciarlo lievitare a temperatura ambiente (ca. 22° C) per 10 min. Con un cucchiaio ben infarinato staccare pezzi di uguale dimensione (l'impasto risulta piuttosto morbido). Cospargere con farina e disporli su una teglia ricoperta con carta da forno. Lasciare lievitare per altri 50 min.

Tempo di cottura:

Infornare nel forno preriscaldato a 230° C per 10 min., poi abbassare la temperatura a 210° C e lasciare cuocere ancora 15 min.

Nel forno termoventilato i tempi di cottura e le temperature devono essere adattati.