

MARITOZZI CON IL PRESTIGE

DOSE DORO

INGREDIENTI

Prestige	1000g
Acqua	300g
Tuorlo	200g
Lievito di birra	60g
Zucchero	100g
Margarina	200g



PROCEDIMENTO

Impastare PRESTIGE, tuorli, acqua e lievito fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto, successivamente aggiungere lo zucchero, farlo assorbire e infine aggiungere il burro.

Quindi lasciar riposare l'impasto a 30°C fino a raddoppio del volume.

Formare delle palline da 80g e porre a lievitare a 30°C per circa 90 min.

COTTURA 180/190° 18 min. circa

