



CORNETTO

- g 1000 Farina **leDivine, "Anna"**
- g 40 lievito compresso
- g 200 lievito madre (facoltativo)
- g 480 uova
- g 150 zucchero semolato
- g 50 miele
- g 150 burro
- g 15 sale
- qb vaniglia
- g 250 burro per pieghe per kg d'impasto

Impastare farina, lieviti, liquidi, burro e incordare.

Aggiungere zuccheri e sale in due volte e incordare

Lasciare in frigo per 12 ore

Pieghe 2 pieghe da 4

oppure

1 da 4 e 1 da 3 (se si vuole più sfogliato)

Cuocere a 175°C per 18 minuti circa.

NB

I tempi di cottura e le temperature, possono variare in base alle caratteristiche del vostro forno

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg. imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap. sociale € 100.800,00 int. vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

