



BISCOTTI INTEGRALI

🏠 Livello base

BISCOTTERIA

IMPASTO

INGREDIENTI

INTEGRAL

farina - 200-240W

zucchero semolato

burro 82% m.g. - morbido

uova intere

VIGOR BAKING

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

1.000g Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta dalla struttura uniforme.

1.000g Mettere in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore.

700g

1.000g

500g

15g

qb

Composizione finale

Tirare la pasta e formare dei biscotti con gli appositi stampi.

Cuocere alla temperatura di 170-180°C.