



BASE CREPPELLE



Testato sul modello:
CDT-107-E



Peso entrata:
3.590 g
Peso uscita:
3.300 g



Porzioni:
12 fogli GN 1/1



Teglia consigliata:
GN 1/1 antiaderente
20 mm



Tempo totale:
3'

| FASE | | | | | | | | | |
|------|--|----|------|----|-----|-----|---|----|---|
| 1 | | 0% | 235° | 3' | --- | --- | A | Sì | A |
| 2 | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | |

INGREDIENTI

Latte intero: 2 l
Uova intere: 16 pz
Farina: 600 g
Sale fino: q.b.

PROCEDIMENTO

In una ciotola amalgamare le uova e il latte, poi setacciare la farina e aggiungere il sale. Mescolare energicamente con le fruste finché la farina non è del tutto assorbita e l'impasto non risulta omogeneo e privo di grumi.

Lasciare riposare l'impasto in frigorifero almeno 30 minuti.

Distribuire l'impasto sulla teglia preriscaldata qualche minuto in forno e cuocere secondo i parametri.