

Biscotti con DINKELBERGER

DINKELBERGER	2,500 kg
Farina di grano tenero	7,500 kg
Zucchero	5,000 kg
Margarina	5,500 kg
Uova	1,500 kg
Baking in polvere	0,200 l
Totale impasto	22,200 kg

Impasto: miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio o foglia fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Prestare attenzione a non montare troppo l'impasto.

Lavorazione: far riposare l'impasto in luogo fresco per ca. 30 minuti. Arrotolare l'impasto allo spessore di ca. 0,5 cm e tagliare i biscotti. Se desiderato, decorare con zucchero di canna o con zucchero raffinato oppure con uovo

Cottura: infornare a ca. 180 °C

Tempo di cottura: ca. 10 minuti

