

Frolla

REX SARACENO e AROMA VANIGLIA EUROPA DD

Farina di grano tenero	0,700 kg
REX SARACENO	0,300 kg
Burro o margarina	0,500 kg
Zucchero	0,500 kg
AROMA VANIGLIA EUROPA DD	
<i>(dose consigliata 3g/kg di massa)</i>	q.b.
Baking	0,020 kg
<u>Uova</u>	<u>0,200 kg</u>
Totale impasto	2,220 kg

- Impasto:** miscelare tutti gli ingredienti in planetaria, con gancio o foglia, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo
- Riposo impasto:** far riposare l'impasto coperto con un telo di plastica per almeno 60 minuti in frigorifero
- Lavorazione:** stendere l'impasto ad un'altezza di ca.0,5 cm e tagliare con un coppapasta la frolla del peso e della forma desiderati. Disporre la frolla ottenuta su teglie con carta da forno e infornare
- Cottura:** ca. 160 °C, cuocere per ca. 10 minuti
- Operazioni dopo cottura:** a piacere, farcire e decorare la frolla

