



**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

le ricette

TORCETTI AL BURRO

Ingredienti

La "1" Italiana SUPER cod. 312	gr 900
Acqua	gr 450
Lievito di birra fresco	gr 50
Sale	gr 15
Burro	gr 500

Passare in frigo a +4 °C per 2 ore circa, steso come una focaccia. Ricavare dei piccoli cilindretti e passare nello zucchero semolato, dando la classica forma di torcetti.
Lasciare lievitare a temperatura ambiente per 60/90 minuti circa, quindi cuocere a 160 °C per 30 minuti circa, meglio se in forno ventilato.



WHATSAPPnews
MOLINO PORDENONE
+39 345 8806057

*Invia un messaggio WhatsApp
con scritto "ISCRIVIMI"
per ricevere ricette e novità!*

S.P.A. SOCIETÀ DI MACINAZIONE
T +39 0434 362421
WELCOME@MOLINOPORDENONE.IT

