

DINKEL 100% - Κριτσίνι

Τραγανό κριτσίνι DINKEL 100% με αλεύρι σταριού σπέλτα και αποξηραμένο προζύμι σίκαλης.



Προετοιμασία: 20'

Ψήσιμο: 20'

Τεμάχια: -

Υλικά

ZYMH DINKEL 100%	Ποσότητα (gr)	% του μίγματος
DINKEL 100%	1000	100
Ηλιέλαιο	150	35
UNIVERSA 80%	200	15
Κρασί λευκό	260	26
Κονιάκ	40	4
Ζάχαρη	90	9
Μπέικιν πάουντερ	20	2
Αλάτι	10	1
S400 livendo	15	1.5

Εκτέλεση

- Τοποθετούμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και ζυμώνουμε με το φτερό στη πρώτη ταχύτητα μέχρι να γίνει μια λεία ζύμη. Στη συνέχεια, πλάθουμε σε φυτίλια 20gr περίπου. Διακοσμούμε με ΗΛΙΟΣΠΟΡΟ και ΛΙΝΑΡΟΣΠΟΡΟ. Ψήνουμε στους 200°C για 20 λεπτά περίπου με ανοικτό το τάμπερ.

✓ Προϊόντα «Οικογένεια Μασσαρά» που χρησιμοποιήθηκαν:

- ✓ DINKEL 100%
- ✓ S400 livendo
- ✓ ΗΛΙΟΣΠΟΡΟΣ
- ✓ ΛΙΝΑΡΟΣΠΟΡΟΣ

Το παρόν αποτελεί μόνο μια πρόταση.

Παρακαλώ σημειώστε ότι με την αλλαγή των υλικών δεν εγγυάται η αποτελεσματικότητα. Επιπροσθέτως, αυτή η φόρμουλα μπορεί να τροποποιηθεί για την εφαρμογή σε προ-ψημένα, κατεψυγμένα ή συσκευασμένα προϊόντα. Για συμβουλές επικοινωνήστε στο RnD τμήμα της εταιρείας καλώντας στο 2610 322 539 ή μέσω ηλεκτρονικού μηνύματος στη frmassaras@gmail.com.

