

Bollo

máquina de pan

Ingredientes

1000g	750g	500g
300 mL d'eau	240 mL d'eau	160 mL d'eau
4 c.s. d'huile	3 c.s. d'huile	2.5 c.s. d'huile
1 c.c. de sel	0.5 c.s. de sel	0.5 c.s. de sel
2 c.s. de lait en poudre*	1.5 c.s. de lait en poudre*	1 c.s. de lait en poudre*
100g de sucre	75g de sucre	50g de sucre
500g de farine	400g de farine	300g de farine
1.5 c.c. de levure boulangère	1.25 c.c. de levure boulangère	1 c.c. de levure boulangère

Preparación

Clip el mezclador de la máquina.

Agregue los ingredientes en orden.

Cocinar toma alrededor de las 3:45 am;

Tenga en cuenta: la levadura no debe entrar en contacto con líquidos !!! Use la harina como separador.

Tenga en cuenta: no puede reemplazar el agua y la leche en polvo con 300 ml de leche normal.

* Leche de polvo estándar: 900 g de agua + 100 g de polvo = 1 kg de leche