

Cookies

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes

Centeno Gran Aroma Intenso

N° 1123

Ahumado, con notas de turba, de especias y de castaña tostada

Otras aplicaciones:
Bolla de centeno, pan especial



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 960 g

Terre d'Arômes Centeno Gran Aroma Intenso: 40 g

Levadura química: 14 g

Sal: 16 g

Chips de chocolate: 640 g

Huevos: 280 g

Azúcar moreno: 525 g

Azúcar: 305 g

Mantequilla derretida (fría): 525 g

Método con dosificación 4%

Amasado con batidora:

- Mezclar la mantequilla derretida con los azúcares.
- Añadir los huevos y mezclar bien de nuevo.
- Incorporar el resto de los ingredientes y mezclar suavemente.
- Refrigerar la masa durante 1 hora.

División: en pequeñas bolas de 80 g.

Preparación: depositar las pequeñas bolas sobre papel de hornear en la bandeja de horno.

Cocción: hornear a 160°C en horno ventilado durante 16 minutos. A mitad de la cocción, sacar la bandeja y aplanar cada galleta con una espátula. Terminar la cocción durante los 8 minutos restantes.