

Lieviti, Malti e Fermenti

Licoli: va bene per i croissant?

Molto bene, devi impiegarlo al 50% sul primo impasto (rinfrescandolo almeno 2 volte prima di usarlo). Se fai un diretto lo impieghi invece al 30%. Volendo puoi usare il nostro licoli essiccato che trovi [qui](#), si usa allo stesso modo ma devi idratarlo al 100% e lasciarlo riposare 12 ore prima di usarlo. Esempio 125g di licoli essiccato + 125g di acqua. Riposto 12 ore a temperatura ambiente e quindi utilizzo.

ID univoco: #1696

Autore: : Admin

Ultimo aggiornamento: 1970-01-01 01:00