



Total: 50min  
Preparazione: 20min



9 pezzo/pezzi



facile

## Ingredienti

### impasto

500 grammi farina00  
250 grammi acqua  
40 grammi zucchero  
30 grammi lievito di birra  
50 grammi strutto  
20 grammi sale

## Preparazione

### per l'impasto

Mettere nel  "coperchio chiuso" acqua , lievito , zucchero , 2 minuti ,45 gradi, vel.1

Unire la farina ,lo strutto e il sale ,2 minuti vel.4.

1 minuto e mezzo a vel.  "velocità spiga"

Uscito l'impasto formare delle palline da 100 grammi circa

Far lievitare almeno 30

E formare quello che si vuole



### Attenzione:

Tenere presente che il boccale del modello TM5 ha una capienza superiore rispetto al TM31 (capacità di 2,2 litri invece di 2,0 litri del TM 31). Per motivi di sicurezza le ricette per Bimby TM5 non possono essere realizzate con un Bimby TM31 senza adeguare le quantità. **Rischio di ustioni a causa di schizzi di liquidi caldi:** Non superare la capacità massima e rispettare le tacche del livello di riempimento del boccale!

Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: [topolino66](#) Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>