



ALBORIX CLIPBOARD

Product code AP733914

PRICE NETTO 4,84 EUR +VAT / pc

*** price per piece, without branding and VAT**

Basic informations

Color: Natural

Colors



Specification

A4 sized wooden clipboard.

Declaration

Netto weight: 0.3 kg

Brutto weight: 0.3 kg

EAN code: 5996425830412

Country of origin: China

C

PAN NAAM

1 taza 8 x 4 pulgadas
20 g de levadura fresca
1 cucharadita de azúcar de caña blanco
60 ml de agua templada
100 ml de leche entera templada
100 ml de yogur natural (3.5%)
40 g de mantequilla derretida
425-450 g de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
5 g de sal marina

20 g de mantequilla derretida para glasear un poco de polenta o de harina de arroz

Para la levadura y el azúcar de caña en un cuenco fino de agua templada durante 5 minutos, y la mezcla de levadura en una tartera o en un recipiente grande. Añade la mantequilla derretida, la leche, el yogur, la harina, la levadura en polvo y la sal marina. Mezcla todo durante 5 minutos hasta que la masa sea suave y elástica. Puedes que está un poco pegajosa, pero debe estar empapada con facilidad del ganchito para amasar a de las dadas. Amasado todo durante 5 minutos hasta que la masa sea suave y elástica. Puedes que está un poco pegajosa, pero debe estar empapada con facilidad del ganchito para amasar a de las dadas. Diga que esta receta funciona en un lugar cálido. Durante una hora, a bon hasta que se termine sea el doble.

Corta una plancha cuadrada de cañón a una bandeja de hornear revestida al fondo del horno y hornéala a una temperatura de 200°C. Dóndela masa en el 1/3 hora (de unos 30 g) por trozo y mézclala. Haz un horno de horno. Puedes utilizar una empujadora de harina o sobre una bandeja de hornear. Cubríelos con un paño húmedo y déjalos reposar durante 20-40 minutos. Los bollos deberán empezar a crecer saliendo de nuevo.

Esparce la mermosa con leche/harina y agranda ligeramente a ella la masa sea con los puntos de los dedos. Un trocizo por cada lado hasta y hornéala. La masa con cañón en el horno para que se haga cada vez más fino, pero no llegar al momento. Se han ligeramente más gruesa por la parte exterior que en el centro.

Corta la masa sobre una superficie de madera o cualquier otra masa blanda empapada con un poco de polenta o harina de arroz. Corta los panes sobre la bandeja/harina cubierto y colócalos hasta que se hayan sido fríos como mucho. 3 o 4 minutos. Los panes deben tener un color muy ligero. Para los panes sobre una regla y arrásteles generalmente los 25 g de mantequilla derretida mientras sea están muy calientes.

31

PAN NAAM

1 taza 8 x 4 pulgadas
20 g de levadura fresca
1 cucharadita de azúcar de caña blanco
60 ml de agua templada
100 ml de leche entera templada
100 ml de yogur natural (3.5%)
40 g de mantequilla derretida
425-450 g de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
5 g de sal marina

20 g de mantequilla derretida para glasear un poco de polenta o de harina de arroz

Para la levadura y el azúcar de caña en un cuenco fino de agua templada durante 5 minutos, y la mezcla de levadura en una tartera o en un recipiente grande. Añade la mantequilla derretida, la leche, el yogur, la harina, la levadura en polvo y la sal marina. Amasado todo durante 5 minutos hasta que la masa sea suave y elástica. Puedes que está un poco pegajosa, pero debe estar empapada con facilidad del ganchito para amasar a de las dadas. Para la masa en un cuenco empapado con un poco de mantequilla derretida, y téjala con un paño húmedo a con su tapa. Diga que esta receta funciona en un lugar cálido. Durante una hora, a bon hasta que se termine sea el doble.

Corta una plancha cuadrada de cañón a una bandeja de hornear revestida al fondo del horno y hornéala a una temperatura de 200°C. Dóndela masa en el 1/3 hora (de unos 30 g) por trozo y mézclala. Haz un horno de horno. Puedes utilizar una empujadora de harina o sobre una bandeja de hornear. Cubríelos con un paño húmedo y déjalos reposar durante 20-40 minutos. Los bollos deberán empezar a crecer saliendo de nuevo.

Esparce la mermosa con leche/harina y agranda ligeramente a ella la masa sea con los puntos de los dedos. Un trocizo por cada lado hasta y hornéala. La masa con cañón en el horno para que se haga cada vez más fino, pero no llegar al momento. Se han ligeramente más gruesa por la parte exterior que en el centro.

Corta la masa sobre una superficie de madera o cualquier otra masa blanda empapada con un poco de polenta o harina de arroz. Corta los panes sobre la bandeja/harina cubierto y colócalos hasta que se hayan sido fríos como mucho. 3 o 4 minutos. Los panes deben tener un color muy ligero. Para los panes sobre una regla y arrásteles generalmente los 25 g de mantequilla derretida mientras sea están muy calientes.

31