



## CREME DELL'ARTIGIANO AÇMA

[www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)

500 g un  
50 g şeker  
10 g tuz  
50 g tereyağı  
20 g maya  
250 g su  
180 g Callebaut® Creme dell' Artigiano Nocciola (%12 fındık)

Tüm malzemeleri birlikte yoğurun. 100 gramlık porsiyonlara ayırın.  
15-20 dakika kadar mayalanmaya bırakın.  
Elinizle ince bir şekilde tek tek açın, 10 g tereyağı yayın.  
Arasına 20 g Creme dell'Artigiano Nocciola sıkın, açma şeklini verin.  
170°C'de 35 dakika kadar pişirin.

