



PANINI SEMI DOLCI

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA - 280W

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO COMPRESSO

ZUCCHERO SEMOLATO

SALE FINO

ACQUA

TRIAL HP

VIS

PREPARAZIONE

- g 1.000 Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque
- g 100 fino ad ottenere un impasto liscio.
- g 50 Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.
- g 30 Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.
- g 15 Lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 22-24°C.
- g 500 Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare in forma rotonda od ovale.
- g 10
- g 20 Sistemare su teglie e porre in cella di lievitazione a 28-30°C per 40-50 minuti con umidità relativa dell'70-80%.

COMPOSIZIONE FINALE

Si consiglia di pennellare con uovo prima della cottura.

Cuocere a 220°C per 10 minuti circa (pezzature da 30g).

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro con pari peso di margarina.