PANE AL LATTE CON PEPITE DI CIOCCOLATO

PANE AL LATTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

PANE & LATTE	g 1.000
FARINA - PER PANE	g 1.000
ACQUA	g 1000-1100
LIEVITO	g 80
PEPITA FONDENTE 1100	g 600

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti ad esclusione delle PEPITE DI CIOCCOLATO fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Aggiungere le PEPITE precedentemente tenute in frigorifero per alcune ore e continuare ad impastare per breve tempo.

Lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 22-24°C.

Suddividere in pezzi da 50 grammi ed arrotolarli.

Appiattirli leggermente e sistemarli su teglie.

Porre in cella di lievitazione per 50-60 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

COMPOSIZIONE FINALE

Si consiglia di dare ai panini un gradevole aspetto lucido pennellandoli con uovo sbattuto prima della cottura.

Cuocere a 200-220°C per 12 minuti circa.