



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 fino ad
g 100	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	Sistemare su teglie e porre in cella di lievitazione a 28-30°C per 40-50 minuti con umidità
g 20	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.