



## 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.