



PANINI SEMI DOLCI

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA - 280W	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 100
LIEVITO COMPRESSO	g 50
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30
SALE FINO	g 15
ACQUA	g 500
TRIAL HP	g 10
VIS	g 20

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.

PREPARAZIONE

Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.

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

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare in forma rotonda od ovale.

Sistemare su teglie e porre in cella di lievitazione a 28-30°C per 40-50 minuti con umidità relativa dell'70-80%.