



BUONDI'

🏠 Livello intermedio

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO

acqua - 28-30°C
burro morbido
lievito di birra

700g
320g
100g
40g

Impastare Dolce Forno, acqua e lievito per circa 10 minuti, aggiungere il burro in due volte e continuare ad impastare fino ad ottenere una pasta dall'aspetto liscio ed asciutto.

La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Mettere a lievitare a 28-30°C per 2 ore, il volume dovrà essere più che triplicato.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO

uova intere
burro morbido
zucchero semolato
sale

600g
300g
200g
60g
10g

Aggiungere al primo impasto tutti gli ingredienti tranne il burro ed impastare per circa 15 minuti. Aggiungere il burro morbido in due volte ed impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Lasciar riposare l'impasto per 20 minuti a 28-30°C.

SPEZZATURA

Suddividere in pezzi da 40-50 grammi, arrotolare e, formati dei filoncini, depositarli negli appositi stampi per buondi precedentemente imburrati.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-70% per circa 1 ora, finchè la pasta arrivi al bordo dello stampo.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DECORAZIONE

Con un sacco a poche depositare sulla superficie dei dolci una striscia di glassa ([BRIOBIG](#) o [MANDORGLASS QUICK](#)), decorare con granella di zucchero di tipo medio e cuocere alla temperatura di 170-190°C per 15-18 minuti.



Extraordinary
made simple.