



BUONDI'

chef Livello intermedio

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

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

PREPARAZIONE

700g Impastare Dolce Forno, acqua e lievito per circa 10 minuti, aggiungere il
320g burro in due volte e continuare ad impastare fino ad ottenere una pasta
100g dall'aspetto liscio ed asciutto.
40g 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

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

uova intere
burro morbido
zucchero semolato
sale

PREPARAZIONE

600g Aggiungere al primo impasto tutti gli ingredienti tranne il burro ed
300g impastare per circa 15 minuti.
200g Aggiungere il burro morbido in due volte ed impastare fino ad ottenere una
60g pasta liscia ed omogenea.
10g 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 buondì 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.

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.