



PANINI AL LATTE SOFFICI

🏠 Livello avanzato

Panini al latte da farcire ideali per banqueting e catering



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

PROCEDIMENTO

SOFT BREAD 50%

farina di grano tenero tipo 00 - 240 W
latte 3.5% m.g.
olio di semi di girasole
lievito di birra

5kg
5kg
5000 - 5250g
400g
300g

Tempi e temperature

Temperatura della pasta: 26-27°C
Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)
Riposo: 5 minuti a 22-24°C
Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C
Cottura: a 220-250°C, con vapore, per 6 minuti
IMPASTO - impastare per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità
I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.
RIPOSO - lasciare riposare a 22-24°C per 5 minuti.
SPEZZATURA - tranciare in pezzi da 25-30 grammi
FORMATURA - arrotolare in forma rotonda o a filoncino e disporli su teglia con carta da forno.
LIEVITAZIONE - porre in cella di lievitazione a 28-30°C - 75/80% U.R. per 60-70 minuti.
COTTURA - cuocere in forno statico a 240-250°C ed in forno ventilato a 220-230°C con vapore iniziale per circa 6 minuti. Per ottenere l'effetto lucido è necessario pennellare i pani con uovo sbattuto appena prima di infornarli.

COMPOSIZIONE FINALE

E' possibile confezionare i prodotti in sacchetti di polietilene una volta che avranno una temperatura interna inferiore a 25°C.

Conservati al fresco i prodotti confezionati avranno una durata di circa 7-10 giorni.

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**