



PANE AL LATTE CON PEPITE DI CIOCCOLATO

👤 Livello base

PANE AL LATTE

IMPASTO

INGREDIENTI

PANE & LATTE

farina - per pane

acqua

lievito

PEPITA FONDENTE 1100

PREPARAZIONE

- 1.000g Impastare tutti gli ingredienti ad esclusione delle PEPITE DI CIOCCOLATO
- 1.000g fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
- 1000-1100g Aggiungere le PEPITE precedentemente tenute in frigorifero per alcune ore
- 80g e continuare ad impastare per breve tempo.
- 600g Lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 22-24°C.
- Suddividere in pezzi da 50 grammi ed arrotolarli.
- Appiattirli leggermente e sistamarli 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.