

PANE AL LATTE CON PEPITE DI CIOCCOLATO

Livello base

PANE AL LATTE

IMPASTO

PANE & LATTE	1.000g
farina - per pane	1.000g
acqua	1000-1100g
lievito	80g
PEPITA FONDENTE 1100	600g

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.