



PANE AL LATTE CON PEPITE DI CIOCCOLATO

chef 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 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.