



# BISCIOLA VALTELLINESE

🏠 Livello intermedio

DOLCE LIEVITATO

## IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

### DOLCE FORNO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

lievito - birra

6.500g

3.200g

750g

20g

Impastare in una tuffante il DOLCE FORNO, il lievito e 2/3 dell'acqua (circa 2200 gr) per circa 10 minuti .

Terminare la restante acqua in 3 volte .

Per ultimo, inserire il burro morbido in 2 volte.

L'impasto deve avere un aspetto liscio ed asciutto.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore fino a volume quadruplicato.

Al mattino l'impasto si deve presentare leggermente bombato o con bolle grosse.

## SECONDO IMPASTO

### DOLCE FORNO

uova - temperatura ambiente	4.700g
zucchero	2.000g
sale	650g
burro 82% m.g. - morbido	60g
uva sultanina	1.500g
Noci	6.500g
fichi secchi	2.000g
cubetti d'arancia candita	1.500g
cubetti di cedro candito	1.000g
	500g

Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale e le uova ed impastare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere quindi il burro morbido in 3 volte e lavorare l'impasto finché tenda a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice. Aggiungere il rimanente burro previamente fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina, i fichi, le noci e i canditi. Controllare che la pasta sia a 26-28°C. Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 90 minuti. Suddividere nelle pezzature desiderate e arrotolare. Depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 15 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre su teglie con carta da forno. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 4-6 ore con umidità relativa del 70% circa. Lasciare per 10 minuti le bisciole lievitate esposte all'aria ambiente finché si formi una leggera pelle in superficie e con una lametta praticare la classica incisione a triangolo.

## COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere in forno statico a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso.

I dolci appena sfornati vanno lasciati raffreddare per circa 10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

### **Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO**

farina di **grano tenero** tipo 0, uva sultanina 21% (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, **burro**, **uova**, **noci** 6,5%, fichi secchi 4,8%, cubetti d'arancia candita 3% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), **latte** (reidratato), cubetti di cedro candito 1,5% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, lievito, aromi. Il prodotto può contenere **soia** e altra frutta a guscio.

### **Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO**

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, uva sultanina 21% (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, **burro**, **uova**, **noci** 6,5%, fichi secchi 4,8%, cubetti d'arancia candita 3% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito 1,5% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta a guscio**.

**Qualora si volesse utilizzare il DOLCE FORNO MAESTRO è consigliato aggiungere aromi a vostro piacimento.**



Extraordinary  
made simple.