



# BISCIOLA VALTELLINESE

👤 Livello intermedio

DOLCE LIEVITATO

## IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

lievito - birra

### PREPARAZIONE

6.500g Impastare in una tuffante il DOLCE FORNO, il lievito e 2/3 dell'acqua (circa 3.200g 2200 gr) per circa 10 minuti .

750g Terminare la restante acqua in 3 volte .

20g 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

---

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

uova - temperatura ambiente  
zucchero  
sale  
burro 82% m.g. - morbido  
uva sultanina  
Noci  
fichi secchi  
cubetti d'arancia candita  
cubetti di cedro candito

### PREPARAZIONE

4.700g Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO,  
2.000g zucchero, sale e le uova ed impastare fino ad ottenere una pasta liscia.  
650g Aggiungere quindi il burro morbido in 3 volte e lavorare l'impasto finché  
60g tenda a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.  
1.500g Aggiungere il rimanente burro previamente fuso ed incorporare  
6.500g delicatamente l'uva sultanina, i fichi, le noci e i canditi.  
2.000g Controllare che la pasta sia a 26-28°C.  
1.500g Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 90  
1.000g minuti.  
500g 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.**