



PANINI SEMI DOLCI

🏠 Livello base

LIEVITATI SALATI

IMPASTO

farina - 280W
burro 82% m.g. - morbido
lievito compresso
zucchero semolato
sale fino
acqua
TRIAL HP
[VIS](#)

1.000g
100g
50g
30g
15g
500g
10g
20g

Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.
Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.
Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.
Lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 22-24°C.
Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare in forma rotonda od ovale.
Sistemare su teglie e porre in cella di lievitazione a 28-30°C per 40-50 minuti con umidità relativa dell'70-80%.

COMPOSIZIONE FINALE

Si consiglia di pennellare con uovo prima della cottura.
Cuocere a 220°C per 10 minuti circa (pezzature da 30g).



Extraordinary
made simple.