

# **PANINI SEMI DOLCI**

## **IMPASTO**

#### INGREDIENTI

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

### PREPARAZIONE

1.000g Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e 100g comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

 $50g\,$  Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

 $30g\,$  Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.

15g 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.

Og 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).