

PANINI SEMI DOLCI

Livello base

LIEVITATI SALATI

IMPASTO

farina - 280W	1.000g
burro 82% m.g. - morbido	100g
lievito compresso	50g
zucchero semolato	30g
sale fino	15g
acqua	500g
TRIAL HP	10g
VIS	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).