



PANINO SOFFICE FARCITO

🏠 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

PROCEDIMENTO

SOFT BREAD 50%

semola di grano duro - alternative:

Farina tipo 00 (240 W)

acqua

olio di semi di girasole

sale fino

lievito di birra

1kg

Tempi e temperature

Temperatura della pasta: 26-27°C

1kg

Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)

1kg

Puntatura: 10 minuti a 22-24°C

80g

Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C

5g

Cottura: a 220-240°C, con vapore, per 10-12 minuti

60g

IMPASTO - impastare per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità

I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA - lasciare puntare per 10 minuti a 22-24°C.

SPEZZATURA - tranciare in pezzi da 25 grammi.

FORMATURA - arrotolare i pezzi in forma rotonda, depositare in stampi rettangolari per pane in cassetta affiancando 6 palline tenendole leggermente distanziate una dall'altra.

LIEVITAZIONE - porre in cella di lievitazione a 28-30°C - 75/80% U.R. per 60-70 minuti.

COTTURA - cuocere in forno statico a 230-240°C ed in forno ventilato a 220°C con vapore iniziale per circa 10-12 minuti.

Una volta raffreddati tagliare in due o tre strati e farcire a piacere

COMPOSIZIONE FINALE

É anche possibile confezionare i panini non farciti in sacchetti di polietene e conservarli al fresco, in questo modo avranno una durata di circa 7-10 giorni.



Extraordinary
made simple.