



PANINI ALLA MELA

🏠 Livello base

PANINI AL GUSTO DI MELA PER TARTINE DOLCI E SALATE

IMPASTO

INGREDIENTI

CHIA & QUINOA BREAD

acqua

lievito di birra

FRUTTIDOR MELA

PREPARAZIONE

- 1.000g Impastare in una spirale CHIA & QUINOA BREAD, acqua e lievito per circa 10-
 - 500g 12 minuti.
 - 40g Ad impasto formato, aggiungere FRUTTIDOR MELA 90% ed impastare
 - 300g ancora per qualche minuto.
- L'impasto ottenuto risulterà appiccicoso ma, dopo la prima puntatura, l'effetto risulterà già diminuito.
- Far puntare la pasta circa 15 minuti a temperatura ambiente (22-24°C) ben coperta.
- Spezzare ed arrotolare leggermente nelle pezzature desiderate.
- Lasciar puntare una seconda volta per 10 minuti circa a temperatura ambiente.
- Formare definitivamente i panini e far lievitare capovolti su teli abbondantemente infarinati a 28-30°C, con 80% di umidità relativa, per circa 50-60 minuti.

Composizione finale

Cuocere in forno statico a 190-200°C per tempi variabili a seconda della pezzatura (20 minuti circa per panini da 80 g).
Aprire la valvola verso fine cottura per far fuoriuscire l'umidità in eccesso.