

PANINI AL LATTE SOFFICI

PANINI AL LATTE DA FARCIRE IDEALI PER BANQUETING E CATERING

STEP 1

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SOFT BREAD 50%	Kg 5	Tempi e temperature
FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 - 240 W	Kg 5	Temperatura della pasta: 26-27°C
LATTE 3.5% M.G.	g 5000 - 5250	Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	g 400	Riposo: 5 minuti a 22-24°C
LIEVITO DI BIRRA	g 300	Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C
		Cottura: a 220-250°C, con vapore, per 6 minuti
		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.
		RIPOSO – lasciare riposare a 22-24°C per 5 minuti.
		SPEZZATURA - tranciare in pezzi da 25-30 grammi
		FORMATURA - arrotolare in forma rotonda o a filoncino e disporli su teglia con carta da forno.
		LIEVITAZIONE – porre in cella di lievitazione a 28-30°C – 75/80% U.R. per 60-70 minuti.
		COTTURA - cuocere in forno statico a 240-250°C ed in forno ventilato a 220-230°C con vapore
		iniziale per circa 6 minuti. Per ottenere l'effetto lucido è necessario pennellare i pani con uovo
		sbattuto appena prima di infornarli.



COMPOSIZIONE FINALE

E' possibile confezionare i prodotti in sacchetti di politene una volta che avranno una temperatura interna inferiore a 25°C. Conservati al fresco i prodotti confezionati avranno una durata di circa 7-10 giorni.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per rendere il prodotto leggermente più dolce è possibile aggiungere g 250 di zucchero sulla dose

