



PANINI SEMI DOLCI

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA - 280W

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO COMPRESSO

ZUCCHERO SEMOLATO

SALE FINO

ACQUA

TRIAL HP

VIS

PREPARAZIONE

- | | |
|---------|---|
| g 1.000 | Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad |
| g 100 | ottenere un impasto liscio. |
| g 50 | Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica. |
| g 30 | Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C. |
| g 15 | Lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 22-24°C. |
| g 500 | Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare in forma rotonda od ovale. |
| g 10 | Sistemare su teglie e porre in cella di lievitazione a 28-30°C per 40-50 minuti con umidità |
| g 20 | 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).

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro con pari peso di margarina.