

PANE AL LATTE CON PEPITE DI CIOCCOLATO

PANE AL LATTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







IMPASTO

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|----------------------|-------------|--|
| PANE & LATTE | g 1.000 | Impastare tutti gli ingredienti ad esclusione delle PEPITE DI CIOCCOLATO fino ad ottenere un |
| FARINA - PER PANE | g 1.000 | impasto liscio ed omogeneo. |
| ACQUA | g 1000-1100 | Aggiungere le PEPITE precedentemente tenute in frigorifero per alcune ore e continuare ad |
| LIEVITO | g 80 | impastare per breve tempo. |
| PEPITA FONDENTE 1100 | g 600 | Lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 22-24°C. |
| | | Suddividere in pezzi da 50 grammi ed arrotolarli. |
| | | Appiattirli leggermente e sistemarli su teglie. |
| | | Porre in cella di lievitazione per 50-60 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%. |

COMPOSIZIONE FINALE

Si consiglia di dare ai panini un gradevole aspetto lucido pennellandoli con uovo sbattuto prima della cottura.

Cuocere a 200-220°C per 12 minuti circa.

