

# **BOCCONCINI (NATUR ACTIV)**

# PANINI A LIEVITAZIONE NATURALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





## PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FARINA - (280-300 W)	g 5.000	Impastare farina, NATUR ACTIV e 2/3 dell' acqua.
ACQUA	g 2.500	Inserire la rimanente acqua in 2-3 volte, fino a completo assorbimento.
NATUR ACTIV	g 300	Impastare per un 10 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio (il tempo d'impasto fa riferimento
		all'utilizzo di un impastatrice a spirale).
		Mettere in cella di lievitazione a 24-26°C per 13-14 ore, in alternativa 14-16 ore a 20-22°C;
		l'impasto dovrà quadruplicare.

### SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRIMO IMPASTO	g 7.800	Impastare inizialmente farina, YORK EVOLUTION, sale e metà dell' acqua con il primo impasto.
FARINA - (240-250 W)	g 5.000	Successivamente aggiungere l'acqua in 2-3 riprese, fino al completo assorbimento.
ACQUA	g 3.500-3.600	Impastare fino ad ottenere un impasto liscio; tempo d'impasto 10 minuti circa con impastatrice a
SALE	g 200	spirale (temperatura finale 24-26°C).
YORK EVOLUTION	g 100	Mettere la pasta in lievitatore per 60-70 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%
		(PUNTATURA).
		AVVERTENZE: la quantità d'acqua va regolata in base alla tipologia di farina utilizzata.



### **COMPOSIZIONE FINALE**

Dopo la fase di puntatura, prendere l'impasto e suddiverlo in pezzi da g 50-60.

Arrotolare la pasta e dare la forma caratteristica.

Far lievitare per circa 90 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%

Cuocere in forno statico per 15-20 minuti a 230-240°C.

