BOCCONCINI (VITASAN BREAD)

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

VITASAN BREAD	Kg 10
ACQUA	g 6000
LIEVITO COMPRESSO	g 300

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti per 15-20 minuti (impastatrice a spirale).

Far puntare l'impasto per 15-20 minuti a 20-22°C.

Spezzare ed arrotolare piccoli pani da 70 g circa.

Inumidire la superfice dei pani facendovi aderire SARACENO DECO'.

Lasciar lievitare in cella a 28-30°C oppure a temperatura ambiente (coperti) per circa 1 ora.

FINITURA

INGREDIENTI

SARACENO DECO'	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere per 20-25 minuti a 210-220°C ed aprire la valvola verso fine cottura.

Lasciar asciugare per ottenere un pane croccante esternamente.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire SARACENO DECO' utilizzando un altro dei nostri prodotti presenti a catalogo.