PANINI AL LATTE SOFFICI

Panini al latte da farcire ideali per banqueting e catering

Step 1

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%	Kg 5
FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 - 240 W	Kg 5
LATTE 3.5% M.G.	g 5000 - 5250
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	g 400
LIEVITO DI BIRRA	g 300

PREPARAZIONE

Tempi e temperature

Temperatura della pasta: 26-27°C

Tempo d’impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)

Riposo: 5 minuti a 22-24°C

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