PANINI, FOCACCINE, PANE PER HOT-DOG E HAMBURGER

PANE AL LATTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

PANE & LATTE	g 5.000
FARINA - PER PANE	g 5.000
ACQUA	g 4.500
LIEVITO	g 400

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 22-24°C.

Suddividere in pezzi da 50g ed arrotolarli.

Appiattirli leggermente e sistemarli su teglie o negli appositi stampi.

Porre in cella di lievitazione per 50-60 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 220-230°C per 10 minuti circa.

Prima di infornare, si consiglia di dare ai panini un gradevole aspetto lucido, pennellandoli con un uovo sbattuto.

Pennellare le focaccine con olio d'oliva.

E' necessario, per il pane per hot-dog e hamburger, infornare dando umidità.