



## BOCCONCINI (VITASAN BREAD)

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO

#### INGREDIENTI

VITASAN BREAD

ACQUA

LIEVITO COMPRESSO

#### PREPARAZIONE

Kg 10

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

g 6000

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

g 300

Spezzare ed arrotolare piccoli pani da 70 g circa.

Inumidire la superficie 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.