PANINI ALLA MELA

PANINI AL GUSTO DI MELA PER TARTINE DOLCI E SALATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

CHIA & QUINOA BREAD	g 1.000
ACQUA	g 500
LIEVITO DI BIRRA	g 40
FRUTTIDOR MELA	g 300

PREPARAZIONE

Impastare in una spirale CHIA & QUINOA BREAD, acqua e lievito per circa 10-12 minuti.

Ad impasto formato, aggiungere FRUTTIDOR MELA 90% ed impastare ancora per qualche minuto.

L'impasto ottenuto risulterà appiccicoso ma, dopo la prima puntatura, l'effetto risulterà già diminuito.

Far puntare la pasta circa 15 minuti a temperatura ambiente (22-24°C) ben coperta.

Spezzare ed arrotolare leggermente nelle pezzature desiderate.

Lasciar puntare una seconda volta per 10 minuti circa a temperatura ambiente.

Formare definitivamente i panini e far lievitare capovolti su teli abbondantemente infarinati a 28-30°C, con 80% di umidità relativa, per circa 50-60 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere in forno statico a 190-200°C per tempi variabili a seconda della pezzatura (20 minuti circa per panini da 80 g).

Aprire la valvola verso fine cottura per far fuoriuscire l'umidità in eccesso.