

---

# PANINI CROCCANTI

---

con IL PANE & CO.

IL PANE & CO.	1,000 kg
*Lievito	0,030 kg
Acqua	0,570 l
Totale impasto	1,600 kg

\* In alternativa al lievito di birra fresco, è possibile utilizzare lievito di birra secco tenendo conto del seguente fattore di conversione: ad ogni 0,030 kg di lievito di birra fresco corrispondono 0,010 kg di lievito di birra secco

**Impasto:** impastare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo

**Temperatura impasto:** ca. 27 °C

**Riposo impasto:** lasciar riposare l'impasto a temperatura ambiente in un contenitore di plastica abbastanza alto per 40 minuti coperto con un telo di plastica

**Pezzatura:** 0,030 kg

**Lavorazione:** stendere l'impasto su un piano infarinato fino a raggiungere lo spessore di ca. 1 cm, tagliarne dei panini quadrati di 4 x 4 cm e porre su teglie da cottura

**Lievitazione finale:** ca. 60 minuti a temperatura ambiente, coperti con un telo di plastica

**\*\*Cottura:** infornare a 240 °C con forno in modalità statica dando due getti di vapore, abbassare poi a 210 °C e cuocere per ca. 15 minuti. Gli ultimi 5 minuti aprire il tiraggio o, comunque, cuocere in totale assenza di vapore

*\*\* I tempi e le temperature potrebbero variare a seconda della tipologia di forno utilizzato*

---

Arricchisci l'impasto con spezie o zeste di agrumi, oppure coloralo con polveri di vari ortaggi disidratati come peperone rosso, cavolo nero...

## ABBINAMENTI:

Acompagnano qualsiasi pietanza, dall'antipasto al secondo; la crosta dorata e croccante esalta i sughi sia di terra che di mare mentre la mollica ben alveolata ne trattiene i sapori.

---

