
PANINI MORBIDI

con **IL PANE SCURO & CO.**

IL PANE SCURO & CO.	1,000 kg
*Lievito	0,030 kg
Acqua	0,540 l
<hr/> Totale impasto	<hr/> 1,570 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 30 minuti, coperto con un telo di plastica

Pezzatura: 0,030 kg

Lavorazione: nodini o panino rotondo

Topping: dopo la lavorazione, inumidire la superficie dei panini con acqua e passare la parte inumidita nella farina bramata di mais o nella farina integrale di grano saraceno

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

****Cottura:** impostare il forno a 250 °C in modalità statica, infornare, dare un getto di vapore e abbassare a 220 °C. Cuocere per 6 minuti, gli ultimi 3 minuti cuocere in totale assenza di vapore

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

Arricchisci l'impasto con le spezie che più ti piacciono oppure crea fantasiose varianti aggiungendo a fine impasto cubetti di salumi stagionati.

ABBINAMENTI:

Perfetti per mini-hamburger nelle loro mille declinazioni, si accompagnano bene a qualsiasi tipo di salume, fresco o stagionato, dolce o affumicato, formaggio, stracotto al vino, carne brasata e pesce affumicato come aringa e salmone.

