

MEDITERRANEO - Panini alle erbe aromatiche

MEDITERRANEO	1.000 g
Acqua	650 g
Lievito di Birra	40 g
Salvia fresca	10 g
basilico fresco	10 g
menta fresca	5 g
rosmarino	5 g
Totale	1.720 g

Lavorazione:

Impastare gli ingredienti ad esclusione delle erbe sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Aggiungere le erbe fresche mescolando brevemente per un ulteriore minuto.

Tempo di impasto: 3 min. alla 1° velocità, 7 min alla 2° velocità.

Temperatura di impasto: 24-26 °C

Riposo: 10 minuti

Pezzare nel peso di 120 g, arrotondare aiutandosi con semola rimacinata di grano duro, quindi incidere a croce utilizzando un cartoncino unto con olio.

Posizionare capovolti su telo.

Lievitazione: 30 °C 75% UR per 30/40 minuti ca.

Girare i pani su teglia con carta da forno.

Cottura: Statico 220° C per 25-30 minuti circa di cui gli ultimi 5 con valvola aperta. Rotor 200° C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com