

**irca****Linea preparati per panificazione****PANE & LATTE**

Pane al latte con pepite di cioccolato

PANE & LATTE 50%	g 1000
Farina	g 1000
Acqua	g 1000-1100
Lievito	g 80
PEPITE DI CIOCCOLATO	g 600

Impastare tutti gli ingredienti ad esclusione delle PEPITE DI CIOCCOLATO fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere le PEPITE precedentemente tenute in frigorifero per alcune ore e continuare ad impastare per breve tempo. Lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 22-24°C. Tranciare in pezzi da 50 gr, arrotolarli, appiattirli leggermente e sistemarli su teglie. Porre in cella di lievitazione per 50-60 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%. Cuocere a 200-220°C per 12 minuti circa. Si consiglia di dare ai panini un gradevole aspetto lucido pennellandoli con uovo sbattuto prima della cottura.

Tempo d'impasto: 15 minuti circa (impastatrice a spirale)

Temperatura della pasta: 24°C

Puntatura: 10-15 minuti a 22-24°C

Spezzatura: pezzi da g 50

Lievitazione: 50-60 minuti a 28-30°C

Cottura: a 200-220°C, per 12 minuti circa