

PANINO TONDO

Autore:
ENRICO ZOLESI

Livello:



INGREDIENTI

IMPASTO

1000 g di MIX GLF PIC NIC
1000 g di farina
20 g di sale
100 g di lievito
Semi di sesamo q.b.

LAVORAZIONE

- unire tutti gli ingredienti e impastare nell'impastatrice per 5 minuti a velocità 1, poi altri 5 minuti a velocità 2;
- dividere l'impasto in pezzi da 1,6 o 2 kg;
- fare riposare il tutto per 15/20 minuti;
- in mancanza di una spezzatrice, tranciare l'impasto in palline da 100 g, dando loro una forma tonda;
- una volta realizzati i panini, bagnarli in superficie e passarli nel sesamo;
- farli lievitare in cella (30°C, umidità 75%) per 60/75 minuti;
- infine cuocere a 200°C per 10/15 minuti dando vapore iniziale