

## Fingerfood al farro con DINKELBERGER e STABILASE

Farina di grano tenero	5,000 kg
DINKELBERGER	5,000 kg
STABILASE	0,200 kg
Burro	4,000 kg
Sale	0,100 kg
Lievito	0,500 kg
Acqua, ca.	3,800 l
<b>Totale impasto</b>	<b>18,600 kg</b>

Impasto:	3 minuti in 1 <sup>a</sup> velocità + 4 minuti in 2 <sup>a</sup> velocità (spirale)
Temperatura impasto:	27 – 29 °C
Riposo impasto:	40 minuti
Pezzatura:	0,020 kg – 0,040 kg
Riposo intermedio:	nessuno
Lavorazione:	impasto laminato. Senza incorporare nessun tipo di grasso, dare una piega singola, per stabilizzare l'impasto. Stendere l'impasto all'altezza di 1 cm e tagliare i pezzi di pasta nella forma desiderata. Decorare con semi, sale o spezie a piacimento.
Lievitazione finale:	porre a lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U. R. per 60 minuti
Cottura:	infornare a 230 °C, scendendo a 220 °C e cuocere per 7 - 12 minuti



SERVIZIO RICETTE

