

## Panini dolci con gocce di cioccolato con DOLCE MADRE

Farina di grano tenero	1,000 kg
DOLCE MADRE	0,050 kg
Zucchero	0,130 kg
Burro	0,070 kg
Sale	0,015 kg
Gocce di cioccolato	0,150 - 0,180 kg
Lievito	0,040 kg
Acqua	0,500 l
<b>Totale impasto</b>	<b>1,955 - 1,985 kg</b>

Impasto:	4 minuti in 1 <sup>a</sup> velocità + 8 minuti in 2 <sup>a</sup> velocità (spirale); 2 minuti prima della fine della fase di impasto, aggiungere le gocce di cioccolato
Temperatura impasto:	ca. 27° C
Riposo impasto:	10 minuti
Pezzatura:	spezzare in pezzi da 2,200 kg per spezzatrice da 37 pezzi e arrotondare
Riposo intermedio:	nessuno
Lavorazione:	panini (0,040 kg)
Lievitazione finale:	far lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 75 - 80 % U.R. per ca. 60 minuti
Cottura:	infornare a 250 °C con vapore e cuocere per 6 – 8 minuti

