



BUONDI'

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
ACQUA - 28-30°C
BURRO MORBIDO
LIEVITO DI BIRRA

g 700
g 320
g 100
g 40

PREPARAZIONE

Impastare Dolce Forno, acqua e lievito per circa 10 minuti, aggiungere il burro in due volte e continuare ad impastare fino ad ottenere una pasta dall'aspetto liscio ed asciutto.
La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C.
Mettere a lievitare a 28-30°C per 2 ore, il volume dovrà essere più che triplicato.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
UOVA INTERE
BURRO MORBIDO
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE

g 600
g 300
g 200
g 60
g 10

PREPARAZIONE

Aggiungere al primo impasto tutti gli ingredienti tranne il burro ed impastare per circa 15 minuti.
Aggiungere il burro morbido in due volte ed impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.
Lasciar riposare l'impasto per 20 minuti a 28-30°C.

SPEZZATURA

PREPARAZIONE

Suddividere in pezzi da 40-50 grammi, arrotolare e, formati dei filoncini, depositarli negli appositi stampi per buondi precedentemente imburati.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-70% per circa 1 ora, finché la pasta arrivi al bordo dello stampo.

DECORAZIONE

PREPARAZIONE

Con un sacco a poche depositare sulla superficie dei dolci una striscia di glassa [BRIOBIG](#) o [MANDORGLASS QUICK](#)), decorare con granella di zucchero di tipo medio e cuocere alla temperatura di 170-190°C per 15-18 minuti.