



TARTINE E TARTINE AL FORMAGGIO (PANDORA SALATA)

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



STEP 1

INGREDIENTI

PANDORA SALATA	g 1.000
LIEVITO COMPRESSO	g 60
ACQUA - 20-24°C	g 450-500

PREPARAZIONE

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Arrotolare e lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente.

COMPOSIZIONE FINALE

Spezzare la pasta nei pesi voluti, arrotolarla e collocarla su teglie.

Lasciare in cella di lievitazione per 60 minuti circa a 28-30°C e con umidità relativa dell' 80% circa.

Cuocere le tartine a 200-220°C, dopo averle lucidate pennellandole con uovo.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per le tartine al formaggio incorporare all'impasto, verso la fine, circa 300g di formaggio tipo emmenthal a dadini.