



## BOCCONCINI (NATUR ACTIV)

### PANINI A LIEVITAZIONE NATURALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PRIMO IMPASTO

##### INGREDIENTI

FARINA - (280-300 W)

ACQUA

NATUR ACTIV

g 5.000

g 2.500

g 300

##### PREPARAZIONE

Impastare farina, NATUR ACTIV e 2/3 dell' acqua.

Inserire la rimanente acqua in 2-3 volte, fino a completo assorbimento.

Impastare per un 10 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio (il tempo d'impasto fa riferimento all'utilizzo di un impastatrice a spirale).

Mettere in cella di lievitazione a 24-26°C per 13-14 ore, in alternativa 14-16 ore a 20-22°C; l'impasto dovrà quadruplicare.

#### SECONDO IMPASTO

##### INGREDIENTI

PRIMO IMPASTO

FARINA - (240-250 W)

ACQUA

SALE

YORK EVOLUTION

g 7.800

g 5.000

g 3.500-3.600

g 200

g 100

##### PREPARAZIONE

Impastare inizialmente farina, YORK EVOLUTION, sale e metà dell' acqua con il primo impasto.

Successivamente aggiungere l'acqua in 2-3 riprese, fino al completo assorbimento.

Impastare fino ad ottenere un impasto liscio; tempo d'impasto 10 minuti circa con impastatrice a spirale (temperatura finale 24-26°C).

Mettere la pasta in lievitatore per 60-70 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80% (PUNTATURA).

AVVERTENZE: la quantità d'acqua va regolata in base alla tipologia di farina utilizzata.

## COMPOSIZIONE FINALE

Dopo la fase di puntatura, prendere l'impasto e suddividerlo in pezzi da g 50-60.

Arrotolare la pasta e dare la forma caratteristica.

Far lievitare per circa 90 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%

Cuocere in forno statico per 15-20 minuti a 230-240°C.