



## BOCCONCINI (VITASAN BREAD)

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO

#### INGREDIENTI

VITASAN BREAD  
ACQUA  
LIEVITO COMPRESSO

Kg 10  
g 6000  
g 300

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti per 15-20 minuti (impastatrice a spirale).  
Far puntare l'impasto per 15-20 minuti a 20-22°C.  
Spezzare ed arrotolare piccoli pani da 70 g circa.  
Inumidire la superficie dei pani facendovi aderire SARACENO DECO'.  
Lasciar lievitare in cella a 28-30°C oppure a temperatura ambiente (coperti) per circa 1 ora.

### FINITURA

#### INGREDIENTI

SARACENO DECO'

Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere per 20-25 minuti a 210-220°C ed aprire la valvola verso fine cottura.

Lasciar asciugare per ottenere un pane croccante esternamente.

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire SARACENO DECO' utilizzando un altro dei nostri prodotti presenti a catalogo.