



PANINI CON FICHI E NOCI

PANINI PER TARTINE DOLCI E SALATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

CHIA & QUINOA BREAD
ACQUA
LIEVITO DI BIRRA
FICHI SECCHI
GHERIGLI DI NOCI
MIELE

g 1.000
g 600
g 40
g 300
g 100
g 10

PREPARAZIONE

Impastare in spirale CHIA & QUINOA BREAD, acqua, lievito e miele per circa 10-12 minuti.
Ad impasto formato aggiungere i fichi secchi ed i gherigli di noci tagliati a pezzi grossolanamente.
Far puntare la pasta per circa 15 minuti a temperatura ambiente (22-24°C) ben coperta.
Spezzare ed arrotolare leggermente nelle pezzature desiderate.
Far puntare una seconda volta per circa 10 minuti a temperatura ambiente.
Formare definitivamente a piacere e far lievitare a 28-30°C, con 80% di umidità relativa, per circa 50-60 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere in forno statico a 190-200°C per tempi variabili a seconda della pezzatura (20 minuti circa per panini da 80 g).

Aprire la valvola verso fine cottura per ottenere una crosta del pane più croccante.