

PANE DOLCE ALLA ZUCCA

Per la biga

Farina Brioche 802	gr 500
Acqua	gr 225
Lievito di birra fresco	gr 5

TOT. gr 730

Per l'impasto

Biga	gr 730
Farina Brioche 802	gr 1.000
Polpa di zucca cotta	gr 400
Lievito di birra	gr 30
Zucchero	gr 150
Destrosio	gr 100
Burro	gr 150
Latte	gr 150

TOT. gr 2.710

N.B. si può inserire uvetta o cioccolato per il 20% del totale impasto.

Impastare gli ingredienti per la biga, temperatura finale impasto 18/20 °C, quindi lasciare maturare per 16/24 ore a 18 °C.

Procedere con il secondo impasto, lasciare riposare per 20 minuti, quindi spezzare e formare.

Lasciare lievitare per 60/90 minuti circa a 30 °C con umidità relativa del 78%. Cuocere in funzione del peso e del tipo di forno in uso (ad esempio per i panini prevedere 15 minuti a 180/200 °C).

