

LIEVITATO CON VERDURE SALATO

Preimpasto

| | |
|------------------|--------|
| Grandi Lievitati | gr 650 |
| Lievito di birra | gr 30 |
| Tuorlo d'uovo | gr 100 |
| Acqua | gr 200 |
| Destrosio | gr 70 |
| Burro | gr 200 |

TOTALE gr 1.250

Impastare Grandi Lievitati, il lievito di birra, l'acqua, il destrosio, aggiungendo il tuorlo d'uovo gradualmente per ottenere un impasto liscio e asciutto. Incorporare il burro ammorbidito (non fuso). Lasciare in cella per 90 minuti a 30 °C circa, 80 % U.R. fino alla triplicazione del volume iniziale. Temperatura finale impasto 28 °C.

Impasto finale

| | |
|----------------------------|---------------------|
| Preimpasto | gr 1.250 |
| Grandi lievitati | gr 500 |
| Sale | gr 30 |
| Acqua | gr 230/250 |
| Tuorlo d'uovo | gr 250 |
| Burro | gr 250 |
| Destrosio | gr 100 |
| Miele | gr 50 |
| Verdure disidratate | gr 250 + 125 acqua* |
| Pepe | Q.B. |
| Scorza di limone fresco | 1 |
| Grana Padano (facoltativo) | gr 100 |

TOTALE gr 3.135/3155

*lasciare in infusione circa 30 minuti prima di impastare

Al primo impasto aggiungere Grandi Lievitati, il sale, metà acqua, i tuorli, facendolo lavorare fino a che diventa quasi liscio. Aggiungere a filo il miele fuso, il destrosio molto gradatamente e farlo assorbire all'impasto. Aggiungere gradualmente il burro ammorbidito avendo cura che venga assorbito dall'impasto. Aggiungere l'acqua rimasta. Aggiungere infine le verdure disidratate. Temperatura finale 28°C. Spezzare subito. Puntare a 30 °C per 60/90 minuti. Fare lievitare per 150/200 minuti a 28/30 °C e cuocere in funzione del forno nella stessa modalità di cottura di un lievitato da ricorrenza, girandolo a fine cottura e lasciandolo asciugare all'aria fino al raffreddamento.





**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

le ricette



WHATSAPP*news*
MOLINO PORDENONE
+39 345 8806057

*Invia un messaggio WhatsApp
con scritto "ISCRIVIMI"
per ricevere ricette e novità!*

S.P.A. SOCIETÀ DI MACINAZIONE
T +39 0434 362421
WELCOME@MOLINOPORDENONE.IT

