

PANINI SALATI CON ZEN+

Per la biga (16/24 ore)

Farina Brioche 802	gr 500
Lievito di birra fresco	gr 5
Acqua	gr 225
Temperatura finale 18/20 °C	

Per l'impasto

Biga	
Zen+ 604	gr 1.000
Lievito di birra	gr 40
Acqua	gr 380
Sale	gr 22

Impastare la biga insieme agli ingredienti per l'impasto, temperatura finale 30 °C. Lasciare riposare in massa per 20 minuti, quindi spezzare e formare. Far lievitare per 60/90 minuti e procedere con la cottura in funzione del peso del prodotto e del tipo di forno utilizzato.

