

## 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.

