

## FETTE BISCOTTATE CON ZENZERO E FRUTTI ROSSI - ZEN+

### Ingredienti

Zen+ cod. 604		1000 gr
Acqua fredda	(42%)	420 gr
Lievito di birra		30 gr
Burro	(10%)	100 gr
Destrosio	(10%)	100 gr

### Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti, temperatura finale dell'impasto 24/26 °C.

Lasciar riposare in massa per 30 minuti, quindi procedere con la spezzatura e la prima formatura.

Secondo riposo per 30 minuti, quindi continuare con la seconda formatura in cassetta.

Lasciar lievitare al massimo per 60 minuti circa, quindi cuocere a 180° con vapore per 20/25 minuti.

Lasciare raffreddare e tagliare a fette, infine tostare a 120/140° per 30/40 minuti circa.

