



PILLOLE DI GUSTO CON FRESCO

Pane fatto in casa e fresco tutti i giorni...con Fresco si può!



Bocconcini al latte



LIEVITAZIONE



ABBATTIMENTO

INGREDIENTI
per 24 bocconcini

400 gr di farina 00
250 gr di latte intero fresco
60 gr di olio di semi di mais
12 gr di lievito di birra fresco
8 gr di sale
10 gr di zucchero

Per decorare

1 tuorlo d'uovo
2 cucchiaini di latte
semi di sesamo
semi di papavero

Procedimento

Accendete Fresco e impostatelo sul programma lievitazione naturale a 28°C.

In una planetaria versate il latte leggermente intiepidito, lo zucchero e il lievito e mescolate con un cucchiaino fino a far sciogliere il lievito.

Aggiungete 200gr di farina e iniziate ad impastare con il gancio impastatore fino ad ottenere una crema. Poi aggiungete l'olio, il sale e la restante farina e impastate fino ad ottenere un composto omogeneo ed elastico.

Togliete l'impasto dalla planetaria, rovesciatelo sul tavolo e lavoratelo qualche minuto con le mani fino a dargli la forma di una sfera. Riponete l'impasto in una ciotola di vetro, coprite con la pellicola e fate lievitare in Fresco per 90 minuti.

Passato il primo tempo di lievitazione, sgonfiate l'impasto con le mani e dividetelo in piccoli pezzi da 33 gr circa, dategli la forma di piccole sfere facendo roteare l'impasto sul tavolo e adagiatele man mano che sono pronte nelle speciali teglie pizza di Fresco.

Spennellate i panini con il latte e passateli in Fresco a lievitare per 60 minuti a 28°C. Sbattete in una ciotolina un tuorlo d'uovo con due cucchiaini di latte e spennellate i bocconcini, infine decorateli con i semi di sesamo e di papavero. Informate a 180°C per 18 minuti. Sfornate i panini e passateli in Fresco a raffreddare per 30 minuti. Dopo 5 minuti toglieteli dalla teglia, poggiateli sulla griglia e fate finire di raffreddare.

Consigli



I bocconcini così raffreddati conserveranno tutta la loro morbidezza per giorni.

Se preferite potete, una volta raffreddati surgelarli usando la funzione surgelazione rapida per 120 minuti e conservarli poi in freezer nell'apposito sacchetto.
All'occorrenza vi basterà toglierli dal freezer e scongelarli in Fresco usando la funzione scongelamento controllato per 30 minuti a 25° C.

Iriinox Spa, via Madonna di Loreto 6B - 31020 Corbanese di Tarzo (TV) t. 0438584223 fresco@irinox.com

[fresco.irinox.com](https://www.fresco.irinox.com)

Ricevi questa mail perché sei inserito nelle nostre mailing list

[Aggiorna preferenze](#) | [Cancellati](#)

Mi piace

Tweet

Condividi

Inoltra