



CIAMBELLE ALLE CAROTE



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Universale* 1.000 gr
- *Acqua* 400 gr
- *Olio Extra - vergine* 50 gr
- *Lievito di birra* 40 gr
- *Carote disidratate* 300 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto | 5 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità
Riposo | 10 minuti
Pezzatura e Formatura | come da foto o a piacere
Lievitazione Finale | 60 minuti, con umidità
Cottura | 250°C minuti per 30/40 minuti o comunque a seconda del peso

Mettere a bagno le carote con pari quantitativo di acqua. Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, terminare l'impasto aggiungendo le carote quindi procedere alla pezzatura e formatura dei prodotti.

Lasciare lievitare per 60 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 250°C con valvole chiuse per 25/30 minuti secondo il peso dei prodotti