



MORBIDONE AL CIOCCOLATO O UVETTA



INGREDIENTI

Ingredienti

- Soft - Break 1.000 gr
- Acqua 400 gr
- Lievito di birra 40 gr
- Chunks o Uvetta 300 gr
- Australiana
- Aromi q.b.

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto | 3 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità

Riposo | 15 minuti

Pezzatura e Formatura | come da foto o a piacere

Lievitazione Finale | 70 minuti, con umidità

Cottura | 200°C minuti per 15/20 minuti o comunque a seconda del peso

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, aggiungere il cioccolato o l'uvetta, quindi procedere alla pezzatura e alla formatura dei prodotti.

Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 200°C con valvole chiuse per 15/20 minuti secondo il peso dei prodotti.