



PANE DOLCE ALLO ZAFFERANO



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Soft - Break* 1.000 gr
- *Acqua* 400 gr
- *Zafferano* N° 2 bustine
- *Lievito di birra* 40 gr
- *Semi di Finocchio* 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, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei prodotti.
 Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 200°C con valvole chiuse per 25/30 minuti secondo il peso dei prodotti.