



# PANINO BURRO E NOCI DI SORRENTO



## INGREDIENTI

### Ingredienti

- *Soft - Break* 1.000 gr
- *Acqua* 400 gr
- *Burro* 50 gr
- *Lievito di birra* 40 gr
- *Noci di Sorrento* 300 gr

## 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, ultimare l'impasto aggiungendo le noci 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.