

D101 | PAIN AU CHOCOLATE

INGREDIENTI

Farina infibra tipo 2 w300	1000 g
Acqua	150 g
Uovo intero	400 g
Burro	200 g
Zucchero	180 g
Pasta arancia	40 g
Lievito di birra	40 g
Sale	18 g
Vaniglia	
Burro per sfogliare	500 g



INFIBRA TIPO2 W300

PROCEDIMENTO

Impastare la farina, il lievito, l'acqua, le uova e lo zucchero fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Completare con il burro e la pasta d'arancia.

Lasciare a temperatura ambiente per 60 minuti, schiacciare l'impasto, posizionarlo in una teglia ed abbattere in positivo. Riporre in frigo a 4°C fino al giorno successivo.

Incassare il burro ed eseguire una piega a 4 ed una piega a 3. Far riposare in frigo almeno per una trentina di minuti e procedere alla formatura. Far lievitare a 26°C per 3 / 4 ore.

Cuocere in forno ventilato a 160°C per una ventina di minuti.