

D123 | PAN GOCCIOLO

INGREDIENTI

Farina Infibra tipo 2 300	1000 g
Latte	200 g
Uovo	200 g
Acqua	180 g
Zucchero	150 g
Burro	200 g
Lievito di birra	40 g
Sale	18 g
Gocce di cioccolato	250 g
Aromi	



INFIBRA TIPO 2 W300

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro fino ad ottenere un impasto liscio e ben incordato.

Inserire in più riprese il burro e per ultimo le gocce di cioccolato.

Una volta terminato l'impasto farlo puntare per 1 ora poi spezzare in pezzi da 100 gr e lasciar lievitare fino al raddoppio.

Lucidare e infornare in forno ventilato a 160°C per 15 minuti.