

## **BERLINESI (panini alla salamoia)**

### **Ingredienti**

100 g	Farina 0N (W 200-220; P/L 0,50-0,60; gl. 9)
400 g	Acqua
100 g	Strutto
40 g	Lievito compresso
20 g	Sale
10 g	Malto
20 g	Prodotto enzimatico per il freddo (facoltativo)

### **Salamoia**

1000 g	Acqua
50 g	Iodrossido di sodio sciogliere

Sciogliere il sale nell'acqua. Impastare la farina con l'acqua, lo strutto e il malto. Aggiungere verso la fine il lievito. Nessun riposo per la pasta. Formare la pezzatura voluta e riporre in frigorifero fino a che non risulti completamente fredda. A raffreddamento avvenuto immergere i panini nella salamoia e deporli su carta da forno in una teglia teflonata. Lievitazione 60 minuti. Cottura 200°C a seconda della pezzatura fino a completa colorazione scura del prodotto.