

BOUCHEES GOURMANDES (bocconcini golosi)

Ingredienti

1000 g	Farina 00S (W 300-3100; P/L 0,55-0,65; gl. 10,2-10,6)
200 g	Acqua
150 g	Latte
50 g	Zucchero
40 g	Lievito compresso
25 g	Sale
100 g	Uova
300 g	Burro
20-30 g	Prodotto enzimatico (facoltativo)

Impastare la farina con l'acqua, il latte, le uova, lo zucchero e il sale. A metà impasto aggiungere il lievito compresso. Verso la fine il burro morbido a pezzettini. Dopo un riposo di 5 min. spezzare a 40g. e arrotondare. Per completare la forma premere il centro con i pollici, dorare con uovo sbattuto e passare nel sesamo. Fare puntare per circa 20-25 minuti quindi premere di nuovo con i pollici il centro della forma. Riempirne il centro a piacere con fontina e zucchine, tonno e scamorza, gorgonzola e noci. Lievitazione finale 25-30 min. a 28°C. Cottura 190-200°C per 10 min.