

Pangoccioli al farro



INGREDIENTI

Farina REGINA Molino Persello	140g
Farina IL FARRO Molino Persello	150g
Latte	65g
Acqua	65g
Zucchero	50g
Lievito di birra fresco	5g
Uovo piccolo	1
Sale	5g
Semi di una bacca di vaniglia	QB
Scorza di limone grattugiata	QB
Burro morbido	25g
Gocce di cioccolato fondente (fredde di freezer)	60g

PROCEDIMENTO

1. Preparate un poolish con 50g di farina, 50g di acqua e i 5g di lievito. Mescolate velocemente, coprite e lasciate lievitare fino al raddoppio (circa 30/40 minuti).
2. Nella ciotola dell'impastatrice mettete la restante farina e acqua, il latte, lo zucchero e il poolish e amalgamate bene.
3. Aggiungete l'uovo precedentemente sbattuto poco alla volta assieme al sale. Aggiungete anche la vaniglia e la scorza dell'arancia.
4. Quando l'impasto sarà ben incordato, aggiungete il burro morbido tagliato a dadini in tre volte, avendo cura di far assorbire bene il burro prima di aggiungerne altro. Impastate fino a quando l'impasto risulta liscio e omogeneo (almeno 15 minuti).
5. Aggiungete infine le gocce di cioccolato fredde e impastate a bassa velocità fino a quando queste sono ben distribuite.
6. Lasciate riposare l'impasto per 10 minuti, trasferitelo nel piano di lavoro e date un giro di pieghe. Formate una palla, trasferitelo in una ciotola e fate lievitare fino a quando sarà triplicato di volume.
7. Dividete l'impasto in 9 piccoli pezzi da circa 60g l'uno e formate le palline, trasferitele su una teglia, copritele con la pellicola e fate lievitare fino al raddoppio (circa 1 ora).
8. Spennellate i pangoccioli con il tuorlo d'uovo sbattuto con il latte e cuocete nel forno caldo a 180°C per circa 15 minuti.

OSSERVAZIONI