



## *Panini dolci con gocce di cioccolato*

**Categoria** dessert

**Pax**

**Reparti** Pâtissier

**Metodi di cottura** forno

**Mise en place** planetaria, bacinella, spatola, teglia, setaccio, pennello, carta da forno

### **Ingredienti**

Farina tipo 00 g 500

Latte intero g 250

Lievito di birra g 20

Zucchero g 50

Sale un pizzico

Burro g 25

Uovo intero n 1

Rosso d'uovo n 1

Gocce di cioccolato g 100

Uovo n 1



### **Procedimento**

Nella planetaria setacciare la farina, unire il sale. In un recipiente mettere il latte a temperatura, sciogliere il lievito, versare lo zucchero, unirlo alla farina e iniziare a impastare moderatamente con la macchina. A tempo dovuto, aggiungere le uova, poi il burro e per ultimo le gocce di cioccolato. Mettere il composto in una bacinella coperta e farlo lievitare a 30 °C per un'ora circa.

Formare tante palline della forma e delle dimensioni di una noce, disporre sulla teglia coperta di carta da forno e lasciare lievitare il doppio del loro volume, pennellare d'uovo battuto e lasciare cuocere in forno a calore forte per dieci minuti (200°C), per venti minuti a 160 °C.