

# Bread Muffin Cacao

## Ingredienti

### Muffin

Farina	1000 g
Acqua	690 g
Belcolade Blanc Selection x605/G	295 g
Belcolade Polvere Di Cacao Olandese	50 g
O-tentic Origin	40 g
Sale	18 g



---

# Procedimento

<b>Tempo impasto</b>	7 min. in prima velocità - 6 min. in seconda velocità
<b>Prima Farcitura</b>	2 min. prima di finire la seconda velocità aggiungere il cacao in polvere con 50 g. di acqua
<b>Seconda Farcitura</b>	Aggiungere il cioccolato bianco e far girare 1 min. in prima velocità fino a distribuire per bene nell'impasto
<b>Temperatura impasto</b>	25°C
<b>Fermentazione in massa</b>	15 min. a temperatura ambiente
<b>Formatura</b>	Divisione + arrotondamento 90 g.
<b>Riposo intermedio</b>	15 min a temperatura ambiente
<b>Formatura muffin</b>	Ungere i pirottini a forma di tulipano con staccante da forno prima di inserire l'impasto
<b>Fermentazione finale</b>	30 min. a 30°C con 80% di U.R.
<b>Fermentazione finale</b>	30 min. a 30°C con 80% di U.R.
<b>Decorazione prima infornare</b>	Tagliare a croce la cima del muffin
<b>Temperatura forno</b>	230°C
<b>Tempo di cottura</b>	18 min.

in LINKEDIN

TWITTER

f FACEBOOK

PINTEREST

---

## Informazioni

### Livello di complessità:

Usa tutta la tua immaginazione per aggiungere ingredienti e creare un infinito range di Muffin. Sono deliziosi freddi o caldi (15 secondi nel microonde). Prova i mini muffin utilizzando solo 40 g di impasto.

## Lo sapevi che

Le prime versioni di muffin erano meno nobili. Il fornaio di famiglia inizialmente cucinava i muffin per la servitù con i rimasugli del pane e di lavorazione di biscotti del giorno prima, mescolando il tutto con delle patate schiacciate. Il tutto veniva fritto facendo divenire il composto così ottenuto leggero e croccante. Questo preparato venne scoperto dai padroni dell'epoca facendo divenire questo composto la pietanza preferita per l'ora del tè

---

[TUTTI I PRODOTTI](#)[RICETTE](#)[SERVIZI](#)[LA RICERCA SUL CONSUMATORE](#)[CALENDARIO IEC](#)[CHI SIAMO](#)[NEWS](#)[CONTATTACI](#)[MYPURATOS IOS](#)[MYPURATOS ANDROID](#)[PRIVACY POLICY](#)[SELEZIONA UN PAESE !\[\]\(5d954b3e270654ad8ab0d5913161c03c\_img.jpg\)](#)[SITO CORPORATE !\[\]\(aff7c69c44a5e015f18c35867ef3f5c3\_img.jpg\)](#)