PANETTONE RICETTA EASY

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 6.500
ACQUA	g 3.300
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1.000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 200
LIEVITO DI BIRRA	g 80

PREPARAZIONE

Impastare DOLCE FORNO, zucchero e lievito con 2/3 dell'acqua (2200 grammi).

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.

Impastare fino ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto (il tempo d'impasto deve essere di circa 30-35 minuti).

Controllare che la temperatura della pasta sia 24-26°C.

Porre a lievitare a 20-22°C per 10-12 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

-Si consiglia di fare la "spia" mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.

-Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d'impasto, terminare in prima velocità.

IMPASTO FINALE

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

DOLCE FORNO	g 4500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 2000
TUORLO D'UOVO - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 2600-2700
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800
SALE	g 100
UVA SULTANINA	g 3000
CUBETTI D'ARANCIA CANDITA	g 1500
CUBETTI DI CEDRO CANDITO	g 500

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.

Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.

Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese, fino al completo assorbimento.

Mettere il burro morbido in più volte, fino ad ottenere una pasta liscia.

Controllare la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Incorporare delicatamente l'uva sultanina ed i canditi.

Porre l'impasto in cella di lievitazione a 30°C per 45-50 minuti.

Dopo la puntatura, suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare “puntare” per altri 5 minuti.

Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella a 30°C con umidità relativa di circa il 70% per circa 3 ore finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone, possono essere aggiunti nell'impasto finale.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce (i tagli da effettuare sulla superficie del panettone non devono essere troppo profondi e sono necessari per far assumere al prodotto finito la caratteristica e tradizionale forma).

Tagliare sottopelle i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale.

Cuocere a 170-190°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 minuti per panettoni da 500 grammi, 50-55 minuti per quelli da 1000 grammi), fino a raggiungere 92-94°C al cuore.

All’uscita dal forno girare i panettoni a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

DOLCE FORNO:

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, tuorlo d'**uovo**,cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e **frutta a guscio**.

DOLCE FORNO MAESTRO:
Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, tuorlo d'**uovo**,cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia e frutta a guscio.**

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Scopri anche DOLCE FORNO MAESTRO, la versione clean label del classico Dolce Forno, senza aromi né emulsionanti.