PANDOLCE GENOVESE

LIEVITATO CARATTERISTICO DELLA LIGURIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 6.500
ACQUA - MORBIDO	g 3.200
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 750
LIEVITO COMPRESSO	g 20

PREPARAZIONE

Impastare DOLCE FORNO, lievito con 2/3 dell'acqua, cosi da creare una bella maglia glutinica.

Aggiungere la restante acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.

Inserire il burro in 2-3 volte e continuare ad impastare fino ad ottenere una pasta dall' aspetto liscio ed asciutto (T° fine impasto 26-28°C).

Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 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

DOLCE FORNO	g 4700
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1500

PREPARAZIONE

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

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

ZUCCHERO SEMOLATO	g 550
SALE	g 60
UOVA	g 750
ACQUA	g 700
UVA SULTANINA	g 5000
CUBETTI DI CEDRO CANDITO	g 1750
CUBETTI D'ARANCIA CANDITA	g 1750
PINOLI	g 1000
SEMI D'ANICE	g 60

Unire di seguito l'acqua in più riprese, lo zucchero, il sale e le uova (in 2-3 volte).

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia.

Una volta incorporate le uova, aggiungere il burro un poco per volta e proseguire a lavorare l'impasto finchè tenderà a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.

Aggiungere delicatamente l'uva sultanina, i cubetti d'arancia, i cubetti di cedro, i pinoli ed i semi d'anice.

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

Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 50 minuti.

Dopo il riposo suddividere la pasta nelle pezzature desiderate.

Arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 10-15 minuti.

Arrotolare nuovamente ben stretto e porre su teglie con carta da forno.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 3-4 ore con umidità relativa del 70% circa; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

COMPOSIZIONE FINALE

Ultimata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i pandolci lievitati esposti all'aria ambiente, finchè si formi una leggera pelle in superficie.

Con una lametta praticare la classica incisione a triangolo.

Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso.

I pandolci appena sfornati vanno lasciati raffreddare per circa 10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:

INGREDIENTI: farina di **grano tenero,** tipo 0, uva sultanina 17% (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero,**burro**, cubetti d'arancia candita 6 % (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito 6% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), pinoli 3.5%, **uova**, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), semi d'anice 0.2% , emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO:

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, uva sultanina 21% (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero,**burro**, cubetti d'arancia candita 6 % (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti),

cubetti di cedro candito 6% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), pinoli 3.5%, **uova**, lievito madre naturale (**frumento**), semi d'anice 0.2%, sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta a guscio.**

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire il DOLCE FORNO con DOLCE FORNO MAESTRO senza cambiare la ricetta.