

## PAN CARRE' E PANETTONE GASTRONOMICO (ROLL BURG)

## IMDACTO

IMPASIU		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ROLL BURG	g 10000	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (circa 7-8 minuti
ACQUA	g 3500	con un'impastatrice a spirale).
LIEVITO COMPRESSO	g 350-450	Controllare che la pasta sia alla temperatura di 26-27°C e lasciare riposare l'impasto per 10-15
		minuti a 22-24°C.
		Suddividere nelle pezzature desiderate, anche in funzione degli stampi che abbiamo a
		disposizione.
		PAN CARRE'
		-500g per stampi da cm 10x10x20
		-750g per stampi da cm 10x10x30
		-1000g per stampi da cm 10x10x40
		Arrotolare i pezzi a forma di filoni della lunghezza degli stampi, quindi sistemarli all'interno con la
		"chiusura" in basso e schiacciarli bene.
		Porre a lievitare per 70-80 minuti a 28-30°C con umidità relativa dell'80%.
		Controllare la lievitazione e chiudere con gli appositi coperchi quando la pasta raggiunge i 3/4
		dello stampo.
		PANETTONE GASTRONOMICO
		-500g per stampi di carta di diametro cm 13

-750g per stampi di diametro cm 15 -1000g per stampi di diametro cm 17



La pasta non deve essere arrotolata ma solamente messa in forma e adagiata sul fondo degli appositi stampi di carta da panettone.

Schiacciare accuratamente la pasta per ridurre il rischio della formazione di grossi alveoli.

Porre a lievitare per 70-80 minuti a 28-30°C con umidità relativa dell'80% fino al riempimento dello stampo

## COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 200-210°C per tempi variabili in funzione delle pezzature da un minimo di 25-30 minuti ad un massimo di 50-60 minuti circa.

Il pane in cassetta appena cotto deve essere subito tolto dagli stampi, mentre si consiglia di lasciare raffreddare completamente il panettone gastronomico prima di effettuare la farcitura.

