



# PANETTONE AI CEREALI

## GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PRIMO IMPASTO

#### INGREDIENTI

CEREAL'EAT LIEVITATI

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO COMPRESSO

g 6.000

g 3.000

g 900

g 55-65

#### PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con il CEREAL'EAT LIEVITATI, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.

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.

Controllare che la temperatura della pasta sia 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

CEREAL'EAT LIEVITATI

g 4.000

#### PREPARAZIONE

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

Aggiungere all'impasto serale la quantità prevista di CEREAL'EAT LIEVITATI ed impastare per

TUORLO D'UOVO - A TEMPERATURA AMBIENTE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
MIELE  
SALE  
UVA SULTANINA  
CUBETTI D'ARANCIA CANDITA  
CUBETTI DI CEDRO CANDITO

g 2.200  
g 1.800  
g 730  
g 90  
g 90  
g 2.700  
g 1.400  
g 450

5-10 minuti.

Una volta assorbito il CEREAL'EAT LIEVITATI aggiungere lo zucchero, il miele, il sale e 1 kg di tuorlo ed impastare per qualche minuto.

Incorporare il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e continuare ad impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e ben strutturata.

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.

Terminare con l'uvetta sultanina e i canditi.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 30°C per 50-60 minuti.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare (per panettoni da 1 kg suddividere in pezzi da circa 1,1kg).

Depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.

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

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70%, per 4-6 ore circa, finchè 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 affinché 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 92-95°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.

**Dichiarazione in etichetta:**

**PANETTONE AI CEREALI**

Ingredienti: farina di **frumento** tipo 0, **burro**, uva sultanina (dichiarare ingredienti dell'uvetta utilizzata), tuorlo **duovo**, zucchero, cubetti di arancia candita (dichiarare ingredienti dei canditi utilizzati), acqua, cereali (fiocchi di **avena** 2,1%, fiocchi di **farro** integrale 1,6%, fiocchi e farina maltata di **orzo** 1%, farina di **segale** 0,2%, farina di **grano saraceno** 0,2%), cubetti di cedro candito (dichiarare ingredienti dei canditi utilizzati), fruttosio, farina integrale di **frumento**, lievito naturale di **frumento** disidratato, emulsionante: E471, miele, sale, aromi naturali, lievito. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Il prodotto può contenere tracce di **soia, latte e frutta a guscio**.

*Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.*