



PANETTONE AI CEREALI RICETTA GOLD

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

CEREAL'EAT LIEVITATI	
ACQUA	
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	
ZUCCHERO SEMOLATO	
TUORLO D'UOVO - A TEMPERATURA AMBIENTE	
LIEVITO COMPRESSO	

PREPARAZIONE

g 6.000	Iniziare l'impasto con CEREAL'EAT LIEVITATI, lievito e 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
g 2.700	Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire, fino ad ottenere una struttura liscia.
g 1.100	Inserire lo zucchero e successivamente incorporare il tuorlo in 2-3 volte.
g 270	Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
g 450	Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
g 65	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

PREPARAZIONE

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

CEREAL'EAT LIEVITATI	g 4.000	Aggiungere all'impasto serale la quantità prevista di CEREAL'EAT LIEVITATI ed impastare per 5-10 minuti.
TUORLI D'UOVO - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 2.100	
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 2.000	Una volta assorbito il CEREAL'EAT LIEVITATI, aggiungere lo zucchero, il miele, il sale e 1kg di tuorlo ed impastare per qualche minuto.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 730	
MIELE	g 270	Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e continuare ad impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e ben strutturata.
SALE	g 90	
UVA SULTANINA	g 3.200	Inserire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.
CUBETTI D'ARANCIA CANDITA	g 1.600	
CUBETTI DI CEDRO CANDITO	g 650	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 30°C con umidità relativa di circa il 70% per 4-6 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 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 (ricetta gold)

Farina di **frumento** tipo 0, uva sultanina (dichiarare ingredienti dell'uvetta utilizzata), **burro**, tuorlo d'**uovo**, cubetti di arancia candita (dichiarare ingredienti dei canditi utilizzati), zucchero, acqua, cereali (fiocchi di **avena** 2%, fiocchi di **farro** integrale 1,6%, fiocchi e farina maltata di **orzo** 0,9%, farina di **segale** 0,2%, farina di **grano saraceno** 0,2%), cubetti di cedro candito (dichiarare ingredienti dei canditi utilizzati), fruttosio, miele, farina integrale di **frumento**, lievito naturale di **frumento** disidratato, emulsionante: e471, 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.