



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Panettone Tradizionale Dolcefibre

Preimpasto serale

Panettone dolcefibre	g 1000
Zucchero	g 100
Acqua	g 450
Burro	g 200
Tuorli d'uovo	g 100
Lievito	g 1

(totale 1851 grammi)

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporare il burro morbido ed impastare sino ad ottenere una massa elastica (T impasto 28 °C).

Far lievitare in cella a 27/30°C per 10-12 ore circa, fino a che l'impasto sia quintuplicato; si raccomanda di effettuare il test di lievitazione ponendo 300 g di impasto in una brocca da 1 litro; utilizzare l'impasto solamente quando il prodotto lievitato fuoriesce dalla brocca.

Impasto finale

Preimpasto	g 1851
Panettone dolcefibre	g 450
Zucchero	g 300
Miele/pasta d'arancia	g 30
Aromi	a piacere
Tuorli d'uovo	g 150
Burro	g 250
Frutta e/o canditi	g 500

Impastare Preimpasto e semilavorato "Dolcefibre" fino ad ottenere un impasto ben formato; in sequenza aggiungere gli altri ingredienti nell'ordine riportato in ricetta. Temperatura finale 29/30 °C.

Lasciare puntare per 45/60 minuti in cella a 30 °C.

Spezzare e formare; porre nei pirottini.

Far lievitare in cella a 27/30 °C con 70/80% U.R. per 5 ore circa.

Rifinire e cuocere come d'abitudine (sino a raggiungere i 96 °C al cuore del prodotto).