



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Panettone Tradizionale

Preimpasto serale

Panettone Tradizionale	g. 1000
Acqua	g. 450
Burro	g. 200
Tuorli d'uovo	g. 100
Lievito	g. 1

(totale 1751 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. 1751
Farina (340/360 W)	g. 300
Zucchero	g. 300
Miele	g. 30
Aromi	a piacere
Tuorli d'uovo	g. 150
Burro	g. 200
Frutta e/o canditi	g. 700

Impastare Preimpasto e farina 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, tornire due volte, 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).