



# Panettone Artigianale

con Panettone Tradizionale

## Ingredientes premasa

	Levadura NATURAL	Levadura DIARIA
Colomba Artigianale	1000g	1000g
Agua (o leche 500 g)	450g	450g
Manteca	200g	200g
Yemas de huevo	100g	100g
Levadura	1g	25g
<b>Masa total</b>	<b>1751g</b>	<b>1775g</b>

## Ingredienti preimpasto

	Levadura NATURAL	Levadura DIARIA
Premasa	1751g	1775g
Harina (340/360 W)	300g	300g
Azúcar	300g	300g
Miel	30g	30g
Aromas	a piacere	a piacere
Yemas de huevo	150g	150g
Mantequilla	200g	200g
Fruta y/o fruta confitada	700g	700g
<b>Masa total</b>	<b>3431g</b>	<b>3455g</b>

## Procedimiento de trabajo previo a la premasa

Amasar todos los ingredientes excepto la mantequilla hasta obtener una masa suave y seca. A continuación, incorporar la mantequilla blanda y amasar hasta que la masa esté elástica (temperatura de la masa 28°C). Dejar leudar en celda a 27/30°C durante unas 10 a 12 horas para la LEVADURA NATURAL y unas 2 horas para la LEVADURA DIARIA, hasta que la masa se haya quintuplicado; se recomienda realizar la PRUEBA DE LEVADURA colocando 300 g de masa en una jarra de 1 litro; utilizar la masa sólo cuando el producto leudado salga de la jarra.

## Procedimiento de trabajo previo a la masa

Amasar la masa previa y la harina hasta que estén bien formadas; añadir sucesivamente los demás ingredientes en el orden indicado en la receta. Temperatura final 29/30 °C. Dejar fermentar de 45 a 60 minutos en la cubeta a 30 °C. Desmoldar, dar dos vueltas y colocar en moldes. Dejar leudar en célula a 27/30°C con 70/80% H.R. durante unas 5 horas para LEVADURA NATURAL y 3 horas para LEVADURA DIARIA.

# Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

SIPRAL PADANA S.r.l. Via Enrico Mattei, 15 - 26010 Bagnolo Cremasco (CR)  
+39 0373 648075 | vendite@sipral1953.it | [www.sipral1953.it](http://www.sipral1953.it)