



Panettone Artigianale

con Panettone Tradizionale

Ingredienti preimpasto

	Lievitazione NATURALE	Lievitazione GIORNALIERA
Panettone Artigianale	1000g	1000g
Acqua (o latte 500g)	450g	450g
Burro	200g	200g
Tuorli d'uovo cat. A	100g	100g
Lievito	1g	25g
Totale Impasto	1751g	1775g

Ingredienti preimpasto

	Lievitazione NATURALE	Lievitazione GIORNALIERA
Preimpasto	1751g	1775g
Farina (340/360 W)	300g	300g
Zucchero	300g	300g
Miele	30g	30g
Aromi	a piacere	a piacere
Tuorli d'uovo	150g	150g
Burro	200g	200g
Frutta e/o canditi	700g	700g
Totale Impasto	3431g	3455g

Procedimento preimpasto

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, per la LIEVITAZIONE NATURALE e 2 ore circa per la LIEVITAZIONE GIORNALIERA, fino a che l'impasto sia quintuplicato; si raccomanda di effettuare il test di lievitazione ponendo 300g di impasto in una brocca da 1 litro; utilizzare l'impasto solamente quando il prodotto lievitato fuoriesce dalla brocca.

Procedimento impasto

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% di U.R. per 5 ore circa, per LIEVITAZIONE NATURALE e 3 ore per la LIEVITAZIONE GIORNALIERA.

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