

PANETTONE GASTRONOMICO (PANDORA SALATA)

☐ Livello intermedio

Composizione finale

Formare pezzature da 750 o 1.000 grammi.

Arrotolarle e porle negli appositi stampi di carta.

Lasciare in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 2 ore, finché il culmine della pasta quasi sporga dagli stampi.

Pennellare con uovo la superficie e cuocere a 200°C per 35-40 minuti le pezzature da 750 grammi e per 45-50 minuti quelle da 1.000 grammi.