



PANETTONE GASTRONOMICO (PANDORA SALATA)

👤 Livello intermedio

LIEVITATI SALATI

PROCEDIMENTO

PANDORA SALATA

acqua
uova intere
burro 82% m.g. - morbido
lievito compresso

1.000g
250-300g
100g
50g
40g

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Lasciare riposare per 20-25 minuti a temperatura ambiente.

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.