



PANETTONE GASTRONOMICO (PANDORA SALATA)

👤 Livello base

LIEVITATI SALATI

PREPARAZIONE IMPASTO

INGREDIENTI

[pandora salata](#)

acqua

uova intere

burro 82% m.g - morbido

lievito compresso

PREPARAZIONE

- | | |
|----------|---|
| 1000g | -Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. |
| 250-300g | -Lasciare riposare per 20-25 minuti a temperatura ambiente. |
| 100g | |
| 50g | |
| 40g | |

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.

P.S. è possibile sostituire il burro con pari peso di margarina.