

PANETTONE GASTRONOMICO - SOFT BREAD 50

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

PROCEDIMENTO

SOFT BREAD 50%	5kg
semola di grano duro	5kg
acqua	5kg
olio di semi di girasole	500g
sale fino	25g
lievito di birra	250g

Tempi e temperature
Temperatura della pasta: 26-27°C
Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)
Riposo: 5 minuti a 22-24°C
Lievitazione: 60 minuti circa a 28-30°C
Cottura: a 180-190°C per 25-45 minuti
IMPASTO – impastare per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità
I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.
RIPOSO – lasciare riposare a 22-24°C per 5 minuti.
SPEZZATURA – tranciare in pezzi da g 400 per pirottini da g 500 e da g 800 per pirottini da 1 kg
FORMATURA – arrotolare leggermente i pezzi in forma rotonda senza dare "forza" alla pasta, metterli negli stampi di carta con la chiusura sul fondo e schiacciarli bene.
LIEVITAZIONE – mettere in cella di lievitazione a 28-30°C – 75/80% U.R. per 60 minuti circa, fino a quando il culmine della pasta arrivi al livello del pirottino.
COTTURA – cuocere a 180-190°C per circa 25 minuti per panettoni da 400 grammi e 45 minuti per panettoni da 800 grammi.

COMPOSIZIONE FINALE

Confezionare in sacchetti di politene una volta che i pani avranno una temperatura interna inferiore a 25°C.
Conservati al fresco i prodotti confezionati avranno una durata di circa 7-10 giorni.

irca GROUP
Extraordinary made simple.