

# **BUCCELLATO DI LUCCA**

Grandi lievitati

# PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

**NATUR ACTIV** 

#### **PREPARAZIONE**

6.500g Impastare DOLCE FORNO MAESTRO con 2500 gr di acqua e il NATUR ACTIV.

4.000g Una volta assorbita l'acqua ed iniziato a crearsi l'impasto, aggiungere la

800g restante acqua in più riprese.

400a Terminare con il burro morbido in 3 volte.

Il primo impasto serale deve avere un aspetto liscio ed asciutto.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Porre a lievitare a 22-24°C per 10-12 ore e comunque fino a volume

quadruplicato.

## **SECONDO IMPASTO**

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	5800g
zucchero semolato	800g
sale	100g
burro 82% m.g morbido	2200g
uova	2000g
uvetta sultanina	6000g
fichi secchi	2400g

Pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati noci spezzettate Semi di anice - (messi in acqua il giorno precedente) 200g 2000g **Preparazione** 

120g Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO, zucchero, sale e solo i 3/4 del burro; impastare fino ad ottenere una pasta liscia.

Aggiungere quindi le uova poco per volta e proseguire a lavorare finché la pasta tende a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.

Aggiungere il rimanente burro previamente fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina, i fichi, le noci, la pasta d'arancio ed i semi d'anice.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 60-70 minuti; suddividere in pezzature da 400 g, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 15 minuti.

Arrotolare nuovamente ben stretto dando la classica forma di filone e porre su teglie con carta da forno od in stampo. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 4-6 ore con umidità relativa del 70% circa.

Lasciare per 10 minuti i buccellati lievitati esposti all'aria ambiente finché si formi una leggera pelle in superficie e praticare un taglio su tutta la lunghezza del dolce.

### SCIROPPO PER GLASSARE

INGREDIENTI PREPARAZIONE

acqua 1000g Far bollire tutti gli ingredienti.
zucchero semolato 1000g Far raffreddare prima dell'utilizzo.
LEVOSUCROL 3000g

# **Composizione finale**

Cuocere a 160-180°C per tempi variabili in funzione del forno, circa 40 minuti.

Pennellare i buccellati appena sfornati con lo sciroppo di zucchero (bollire gli ingredienti e far raffreddare prima di pennellare). I dolci vanno lasciati raffreddare per circa 10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

Qualora si volesse utilizzare il DOLCE FORNO MAESTRO è consigliato aggiungere aromi a vostro piacimento.