



# BUCCELLATO DI LUCCA

👤 Livello intermedio

Grandi lievitati

## PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

NATUR ACTIV

6.500g

4.000g

800g

400g

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

Una volta assorbita l'acqua ed iniziato a crearsi l'impasto, aggiungere la restante acqua in più riprese. 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

### DOLCE FORNO MAESTRO

zucchero semolato	5800g
sale	800g
burro 82% m.g. - morbido	100g
uova	2200g
uvetta sultanina	2000g
fichi secchi	6000g
Pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati	2400g
noci spezzettate	200g
Semi di anice - (messi in acqua il giorno precedente)	2000g
	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

acqua	1000g
zucchero semolato	1000g
<u>LEVOSUCROL</u>	3000g

Far bollire tutti gli ingredienti.  
Far raffreddare prima dell'utilizzo.

## 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.**



Extraordinary  
made simple.