

BUCCELLATO DI LUCCA

Livello intermedio

Grandi lievitati

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

DOLCE FORNO MAESTRO	6.500g
acqua	4.000g
burro 82% m.g. - morbido	800g
NATUR ACTIV	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	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	200g
noci spezzettate	2000g
Semi di anice - (messi in acqua il giorno precedente)	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

SCIROPPO PER GLASSARE

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.