



BUCCELLATO DI LUCCA

👤 Livello intermedio

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.

400g 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

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

PREPARAZIONE

5800g Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO
800g MAESTRO, zucchero, sale e solo i 3/4 del burro; impastare fino ad ottenere
100g una pasta liscia.
2200g Aggiungere quindi le uova poco per volta e proseguire a lavorare finché la
2000g pasta tende a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.
6000g Aggiungere il rimanente burro previamente fuso ed incorporare
2400g delicatamente l'uva sultanina, i fichi, le noci, la pasta d'arancio ed i semi
200g d'anice.
2000g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in
120g 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

acqua
zucchero semolato
LEVOSUCROL

PREPARAZIONE

1000g Far bollire tutti gli ingredienti.
1000g Far raffreddare prima dell'utilizzo.
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.