



# 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.**