



BUCELLATO DI LUCCA

chef 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.

200g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in

2000g cella di lievitazione a 28-30°C per circa 60-70 minuti; suddividere in

120g 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.