



# PANE IN CASSETTA, PANETTONE GASTRONOMICO, TARTINE SALATE

👤 Livello base

PANE AL LATTE

## IMPASTO

---

### INGREDIENTI

#### PANE & LATTE

farina - per pane  
acqua  
lievito compresso

### PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed  
1.000g omogeneo (circa 10-15 minuti).  
850-900g Controllare che la pasta sia alla temperatura di 25-26°C e lasciare riposare  
80g l'impasto per 10-15 minuti a 22-24°C.  
Suddividere nelle pezzature desiderate, anche in funzione degli stampi che  
abbiamo a disposizione.  
PANE IN CASSETTA  
500g per stampi da cm 10x10x20, 750g per stampi da cm 10x10x30, 1000g per  
stampi da cm 10x10x40.  
Arrotolare i pezzi a forma di filoni della lunghezza degli stampi, quindi  
sistamarli all'interno con la "chiusura" in basso.  
Porre a lievitare per 70-80 minuti a 28-30°C con umidità relativa dell'80%.  
Controllare la lievitazione e chiudere con gli appositi coperchi quando la  
pasta raggiunge i 3/4 dello stampo.  
PANETTONE GASTRONOMICO  
500g per stampi di carta di diametro 13cm, 750g per stampi di diametro  
15cm, 1000g per stampi di diametro 17cm.  
La pasta non deve essere arrotolata ma solamente messa in forma e  
adagiata sul fondo degli appositi stampi di carta leggermente ingrassati.  
Schiacciare accuratamente la pasta per ridurre il rischio della formazione di  
grossi alveoli.  
Porre a lievitare per 70-80 minuti a 28-30°C con umidità relativa dell'80%.

## Composizione finale

---

Cuocere a 200-210°C per tempi variabili in funzione delle pezzature da un minimo di 25-30 minuti ad un massimo di 50 minuti circa.

Il pane in cassetta appena cotto deve essere subito tolto dagli stampi, mentre si consiglia di lasciare raffreddare completamente il panettone gastronomico prima di effettuare la farcitura.