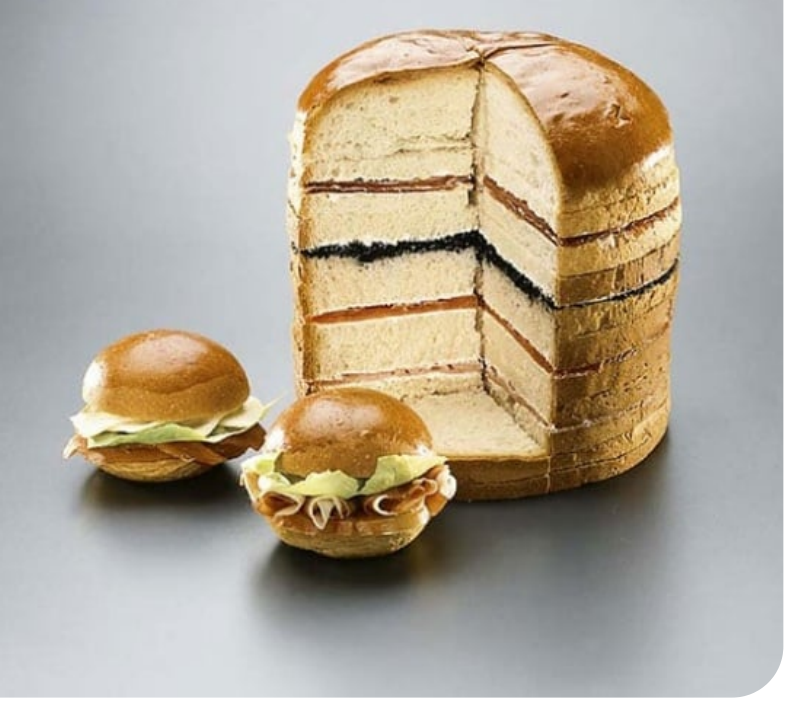


PAN CARRE' E PANETTONE GASTRONOMICO (ROLL BURG)

Livello intermedio

IMPASTO

ROLL BURG	10000g
acqua	3500g
lievito compresso	350-450g

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (circa 7-8 minuti con un'impastatrice a spirale).
Controllare che la pasta sia alla temperatura di 26-27°C e lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 22-24°C.
Suddividere nelle pezzature desiderate, anche in funzione degli stampi che abbiamo a disposizione.

PAN CARRE'

-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 sistemarli all'interno con la “chiusura” in basso e schiacciarli bene.
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 cm 13
-750g per stampi di diametro cm 15
-1000g per stampi di diametro cm 17
La pasta non deve essere arrotolata ma solamente messa in forma e adagiata sul fondo degli appositi stampi di carta da panettone.
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% fino al riempimento dello stampo

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 50-60 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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.