



PANETTONE AI CEREALI E SEMI

👤 Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

DECORGRAIN

acqua

burro 82% m.g. - morbido

lievito compresso

PREPARAZIONE

- 6.500g Impastare DOLCE FORNO, DECORGRAIN e lievito con 2/3 dell'acqua.
 - 1.000g Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere la rimanente acqua in più
 - 3.300g riprese e proseguire, fino ad ottenere una struttura liscia.
 - 1.100g Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
 - 25g Impastare, fino ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto (il tempo d'impasto deve essere di circa 30-35 minuti).
- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
- Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.
- L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.
- AVVERTENZE:
- Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.
 - Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso $\frac{3}{4}$ d'impasto, terminare in prima velocità.

IMPASTO FINALE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

DECORGRAIN

burro 82% m.g. - morbido

tuorlo

zucchero semolato

miele

sale

uva sultanina

cubetti di arancia candita

cubetti di cedro candito

PREPARAZIONE

4500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.

600g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO e

2000g DECORGRAIN ed impastare per 5-10 minuti.

2400-2500g Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il miele, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.

800g

200g

100g

3000g

1500g

500g

Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e continuare ad impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e ben strutturata. Inserire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C (se la temperatura risulta minore di 26-28°C si consiglia di scaldare leggermente l'uvetta ed i canditi mettendoli su di una teglia e ponendoli in forno per 1-2 minuti). Incorporare delicatamente l'uva sultanina ed i canditi.

Porre l'impasto in cella di lievitazione a 30°C per 50 minuti.

Dopo il riposo, suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 15-20 minuti.

Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 5-6 ore finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi. Se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

Composizione finale

Ultimata la lievitazione, lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare "sottopelle" i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale.

Cuocere a 170-190°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 minuti per panettoni da 500 grammi, 50-55 minuti per quelli da 1000 grammi), fino a raggiungere 92-95°C al cuore.

All'uscita dal forno girare i panettoni a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:

I prodotti finiti realizzati con le ricette circa devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni di ingredienti.

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, tuorlo d'**uovo**, miscela di cereali e semi (5.5%) (semi di **sesamo** (2.2%), semi di girasole (1.2%), semi di lino (1.1%), fiocchi di **farro** (1%).), cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), **latte** (reidratato), fruttosio, cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), miele, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, lievito, aromi. Il prodotto può contenere **soia** e **frutta a guscio**.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO:

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, tuorlo d'**uovo**, miscela di cereali e semi (5.5%) (semi di sesamo (2.2%), semi di girasole (1.2%), semi di lino (1.1%), fiocchi di farro (1%)), cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), miele, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e **frutta a guscio**.

Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.

Qualora si volesse utilizzare il DOLCE FORNO MAESTRO è consigliato aggiungere aromi a vostro piacimento.

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05