



PANDOLCE GENOVESE (NATUR ACTIV)

👤 Livello intermedio

LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

NATUR ACTIV

PREPARAZIONE

- 6.500g Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, NATUR ACTIV e i 2/3 dell'acqua
3.200g prevista in ricetta.
750g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più
350-380g riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca
da 1 litro.
Porre a lievitare a 20-22°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da
un telo di nylon per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

burro 82% m.g. - morbido
zucchero semolato
sale fino
uova intere
acqua
uva sultanina
cubetti d'arancia candita
cubetti di cedro candito
pinoli
Semi d'anice

PREPARAZIONE

4700g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
1500g Aggiungere all'impasto serale la quantità prevista di DOLCE FORNO ed
550g impastare per 5-10 minuti.
60g Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale
750g ed impastare fino ad ottenere una pasta liscia.
700g Aggiungere quindi le uova e l'acqua poco per volta e proseguire a lavorare
5000g l'impasto finché tenda a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.
1750g Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino
1750g ad ottenere una pasta liscia.
1000g Terminare con tutti gli altri ingredienti.
60g Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 minuti.
Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare (per panettoni
da 1 kg suddividere in pezzi da circa 1,1kg).
Depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.
Arrotolare nuovamente ben stretto e porre sulle teglie con carta da forno.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa
per 3-4 ore; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte
con fogli di plastica.

Composizione finale

Terminata la lievitazione lasciare per 10-15 minuti i pandolci lievitati esposti all'aria ambiente finché si formi una leggera pelle in superficie.

Con una lametta praticare la classica incisione a triangolo.

Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso.

I pandolci appena sfornati vanno lasciati raffreddare per circa 10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:

INGREDIENTI: farina di **grano tenero**, tipo 0, uva sultanina 17% (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, **burro**, cubetti d'arancia candita 6 % (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito 6% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), pinoli 3.5%, **uova**, **latte** (reidratato), lievito madre naturale (**frumento**), fruttosio, semi d'anice 0.2% , emulsionante E471, sale, aromi.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO:

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, uva sultanina 21% (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, **burro**, cubetti d'arancia candita 6 % (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito 6% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), pinoli 3.5%, **uova**, lievito madre naturale (**frumento**), semi d'anice 0.2%, sale. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta a guscio**.

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