

PANDOLCE GENOVESE (NATUR ACTIV)

Livello intermedio

LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	6.500g
acqua	3.200g
burro 82% m.g. - morbido	750g
NATUR ACTIV	350-380g

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, NATUR ACTIV e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più 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

DOLCE FORNO	4700g
burro 82% m.g. - morbido	1500g
zucchero semolato	550g
sale fino	60g
uova intere	750g
acqua	700g
uva sultanina	5000g
cubetti d'arancia candita	1750g
cubetti di cedro candito	1750g
pinoli	1000g
Semi d'anice	60g

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.
Aggiungere all'impasto serale la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.
Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale ed impastare fino ad ottenere una pasta liscia.
Aggiungere quindi le uova e l'acqua poco per volta e proseguire a lavorare l'impasto finche tenda a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.
Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.
Terminare con tutti gli altri ingredienti.
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.