



# PANDOLCE GENOVESE (NATUR ACTIV)

chef 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  
l'impasto finché tenda a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.  
5000g Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino  
1750g ad ottenere una pasta liscia.  
1750g Terminare con tutti gli altri ingredienti.  
1000g Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 minuti.  
60g 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.**