

PANDOLCE GENOVESE

Livello intermedio

LIEVITATO CARATTERISTICO DELLA LIGURIA

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	6.500g
acqua - morbido	3.200g
burro 82% m.g. - morbido	750g
lievito compresso	20g

Impastare DOLCE FORNO, lievito con 2/3 dell'acqua, cosi da creare una bella maglia glutinica.
Aggiungere la restante acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.
Inserire il burro in 2-3 volte e continuare ad impastare fino ad ottenere una pasta dall' aspetto liscio ed asciutto (T° fine impasto 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 ¾ d’impasto, terminare in prima velocità.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

IMPASTO FINALE

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

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.
Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 10 minuti circa.
Unire di seguito l'acqua in più riprese, lo zucchero, il sale e le uova (in 2-3 volte).
Impastare fino ad ottenere una pasta liscia.
Una volta incorporate le uova, aggiungere il burro un poco per volta e proseguire a lavorare l'impasto finchè tenderà a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.
Aggiungere delicatamente l'uva sultanina, i cubetti d'arancia, i cubetti di cedro, i pinoli ed i semi d'anice.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 50 minuti.
Dopo il riposo suddividere la pasta nelle pezzature desiderate.
Arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 10-15 minuti.
Arrotolare nuovamente ben stretto e porre su teglie con carta da forno.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 3-4 ore con umidità relativa del 70% circa; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

COMPOSIZIONE FINALE

Ultimata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i pandolci lievitati esposti all'aria ambiente, finchè 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 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), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), semi d'anice 0.2% , emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

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, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta a guscio.**