



**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

le ricette

PANETTONE CLASSICO CON LIEVITO MADRE

Impasto serale (10/12 ore)

Zucchero gr. 1000
Acqua calda gr. 1800
Emulsionare per sciroppo

Farina Panettone 804 gr. 4000
Malto in polvere gr. 40
Lievito Madre a maturazione gr. 1250
Tuorlo gr. 800
Burro gr. 1100

TOTALE gr. 9490

Impastare Panettone 804, il lievito madre, lo sciroppo, il malto, aggiungendo il tuorlo d'uovo gradualmente per ottenere un impasto liscio e asciutto. Incorporare il burro ammorbidito (non fuso). Lasciare in cella climatizzata a 25/27 °C, 75/85% U.R. per 10/12 ore fino alla triplicazione del volume iniziale. Temperatura finale impasto circa 28 °C.

Impasto della mattina

Impasto serale gr. 9490
Farina Panettone 804 gr. 1000
Sale gr. 60
Zucchero gr. 650
Miele/zucchero invertito gr. 250/350
Tuorlo d'uovo gr. 800
Burro gr. 800
Aroma pasta arancia gr. 100
Aroma panettone gr. 20
Vaniglia nr. 4 stecche (o liquida 40 gr)
Uva sultanina gr. 2500
Arancia candita gr. 1500

TOTALE gr. 17.210/17.310

Al primo impasto aggiungere farina Panettone 804, il sale, i tuorli, facendolo lavorare fino a che diventa quasi liscio. Aggiungere a filo il miele fuso, lo zucchero molto gradatamente e farlo assorbire all'impasto. Aggiungere gradualmente il burro ammorbidito (lasciandone 100 gr. circa per miscelarlo con uvetta e canditi) avendo cura che venga assorbito dall'impasto. Aggiungere gli aromi e infine la frutta miscelata con il burro. Temperatura finale 26/28°C.

Procedere con la puntatura per 50/60 minuti a 30 °C circa, quindi con la spezzatura e con la formatura.

Lievitazione finale per 4/6 ore a 32/30 °C, 80% U.R.

Cottura in funzione del tipo di forno, mediamente per 1000 gr, 55 minuti a 170 °C.

Estrarre e capovolgere il prodotto con gli appositi ferri.

Dopo 12 ore il prodotto può essere confezionato.



WHATSAPPnews
MOLINO PORDENONE
+39 345 8806057

Invia un messaggio WhatsApp
con scritto "ISCRIVIMI"
per ricevere ricette e novità!

S.P.A. SOCIETÀ DI MACINAZIONE
T +39 0434 362421
WELCOME@MOLINOPORDENONE.IT

