



**MOLINO  
PORDENONE**  
dal 1923

# le ricette

## **PANDORO CLASSICO CON FARINA PANETTONE 804, LIEVITO MADRE 150 E PANETT-1PLUS 2%**

### **Fase 1 IMPASTO SERALE**

5 ore di lievitazione in cella a 26 °C, fermo macchina 30 minuti facoltativo, poi incordare

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| Farina Panettone 804 | gr 3.250          |
| Acqua                | gr 1.000 ± gr 200 |
| Uova intere          | gr 1.350          |

Aggiungere e incordare

### **Fase 2**

Aggiungere

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Lievito di birra  | gr 40  |
| Lievito Madre 150 | gr 750 |
| Zucchero          | gr 600 |

Aggiungere e incordare

|      |          |
|------|----------|
| Uova | gr 1.150 |
|------|----------|

Aggiungere e incordare

|      |       |
|------|-------|
| Sale | gr 60 |
|------|-------|

Aggiungere e finire impasto

|                |        |
|----------------|--------|
| Burro 82% m.g. | gr 250 |
|----------------|--------|

### **Bighetta di supporto 2° IMPASTO**

Dopo 3,5 ore dalla fine del 1° impasto

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Farina Panettone 804 | gr 1.050 |
| Lievito di birra     | gr 35    |
| Uova intere          | gr 670   |
| Zucchero semolato    | gr 150   |

### **TERZO IMPASTO FINALE**

Incordare

|            |        |
|------------|--------|
| 1° impasto | gr 140 |
| 2° impasto | gr 70  |



**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



Farina Panettone 804 gr 1.810  
Panett-1Plus 2% gr 121

Inserire in 2 volte e incordare  
Zucchero semolato gr 1.900

Inserire in 2 volte e incordare  
Burro 82% m.g. morbido gr 2.800

Burro di cacao fuso freddo gr 200  
Rhum 70°C Jamaica gr 20  
Buccia di arancia gr 70  
Buccia di limone gr 70

TOTALE 17.556 gr

## **Procedimento**

**Fase 1:** fare un fermomacchina con farina, acqua e uova per almeno 30 minuti/1 ora e coprire con un telo di plastica in maniera da evitare la formazione di crosticine e riducendo successivamente i tempi di impasto. Oppure procedere subito all'impastamento (in questo caso aumenteremo i tempi di impastamento). Incordare bene e aggiungere.

**Fase2:** aggiungere lievito di birra, Lievito Madre 150 e zucchero in 2 volte, facendo attenzione a "non bruciare" il lievito di birra, e incordare bene. Aggiungere poi le rimanenti uova e incordare nuovamente, aggiungere il sale sciolto e incordare. Infine aggiungere il burro morbido. Temperatura 1°impasto 25-26,5°. Mettere a lievitare 5 ore in cella a 26-27°C.

**2°IMPASTO:** dopo 3,5 ore realizzare una bighetta di supporto della durata di 1ora e mezza circa.

**3°IMPASTO FINALE:** mettere in macchina il 1°impasto e il 2°impasto con la Farina Panettone e il Panett-1Plus 2% e incordare bene. Aggiungere lo zucchero semolato in 2 volte e incordare, poi il burro con gli aromi e il burro di cacao fuso freddo o polverizzato. Incordare e poi mettere 1 ora in cella a 26°C. Spezzare e mettere nello stampo. Lasciar lievitare almeno 6-8 ore a 24°C. Infornare a 175°C a seconda delle pezzature. 93°-95°C al cuore.

Ricetta dimensionata per 18 stampi da 550 gr, oppure 12 stampi da 800 gr, oppure 10 stampi da 1.050 gr.

