

**PANETTONE CLASSICO
CON FARINA PANETTONE 804 MOLINO PORDENONE, LIEVITO MADRE E COADIUVANTE
GRANAIO DELLE IDEE**

Primo impasto

Farina Panettone 804	gr 3.250
Lievito Madre 150 Granaio delle Idee	gr 750
Lievito di birra	gr 8
Acqua	l 1,8
Zucchero	gr 600
Tuorlo d'uovo	gr 550
Burro	gr 800
Sale	gr 50

Impastare la farina forte, Madre 150, il lievito di birra e l'acqua in 1a velocità per circa 15 minuti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Incorporare il sale, lo zucchero, successivamente il tuorlo e infine il burro (aggiungere ogni ingrediente in 2-3 volte) in 1a velocità per 10-15 minuti ciascuno, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Temperatura finale dell'impasto: 26-28°C. Lasciare lievitare in cella a 26-28°C con umidità 60% per 13-14 ore, fino a quadruplicare il volume.

Secondo impasto

Primo impasto	
Farina panettone 804	kg 1
Panett-1 Plus 2% Granaio delle Idee	gr 100
Acqua	ml 200
Zucchero	kg 0,8
Tuorlo d'uovo	kg 0,5
Burro	kg 0,8
Uvetta	kg 1,35
Arancia candita	kg 0,75
Cedro candito	kg 0,55
Scorza d'arancia grattugiata	Q.B.
Scorza di limone grattugiato	Q.B.
Baccelli di vaniglia	1

Impastare il 1° impasto, la farina forte, Panett-1 Plus 2% e l'acqua in 1a velocità. Incorporare lo zucchero, successivamente il tuorlo e infine il burro (aggiungere ogni ingrediente in 2-3 volte) in 1°





**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

le ricette

velocità per 10-15 minuti ciascuno, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Aggiungere l'uvetta e la frutta fino a farle amalgamare perfettamente nell'impasto. Temperatura finale dell'impasto: max 28°C. Far puntare per 60 minuti in cella. Pezzare, tornire e mettere negli stampi. Far lievitare in cella a 26-28°C circa, con umidità 60% per 4-5 ore. Lasciare formare una leggera "pelle". Tagliare a croce e aggiungere una noce di burro. Infornare a 180°C fino a raggiungere una temperatura interna dei panettoni di 93-95°C. Aprire la valvola a 10 minuti da fine cottura. Far raffreddare i panettoni capovolti.



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

