

BAULETTO DEL NONNO

Tecnica della lievitazione mista a un rinfresco della pasta madre e fermenti lattici vivi stabili
di Alessandro Giudici

ore 6.00 rinfresco madre in cella

ore 8.30 bighetta

| | | |
|----------------------|-------|---------|
| Farina Panettone 804 | 489 g | 11,64 % |
| Zucchero | 75 g | 1,79 % |
| Acqua | 150 g | 3,58 % |
| Tuorlo | 188 g | 4,48 % |
| Lievito di birra | 24 g | 0,58 % |

ore 9.30 biga+madre+impasto

| | | |
|-------------------------------|-------|---------|
| Farina Panettone 804 | 656 g | 15,61 % |
| Lievito madre a 3 ore e mezza | 410 g | 9,75 % |
| Latte | 132 g | 3,13 % |
| Tuorlo | 164 g | 3,90 % |
| Zucchero di canna grezzo | 188 g | 4,49 % |
| Miele d'acacia | 41 g | 0,98 % |
| Melassa pura "veneziana" | 19 g | 0,45 % |
| Burro 82% m.g. | 226 g | 5,37 % |

ore 11.30 circa

| | | |
|--|----------------|-------------|
| Farina La Mola 806 | 440 g | 10,48 % |
| Latte | 123 g | 2,93 % |
| Tuorlo | 123 g | 2,93 % |
| Fermenti lattici vivi stabili | 23 g | 0,54 % |
| Zucchero moscovado | 188 g | 4,48 % |
| Melassa pura "veneziana" | 23 g | 0,54 % |
| Miele fiori d'arancio | 41 g | 0,98 % |
| Pasta d'arancia | 98 g | 2,33 % |
| Vaniglia Bourbon | 8 g | 0,20 % |
| Burro Noisette artigianale | 226 g | 5,37 % |
| Panna | 68 g | 1,61 % |
| Sale | 29 g | 0,70 % |
| Marsala secca 17° Vol | 49 g | 1,17 % |
| Totale (dose per 12 pezzi da 350 g) | 4.200 g | 100% |



Procedimento

Fare subito il primo rinfresco del lievito madre.

Ore 9.30: fare una bighetta di 1 ora, dopo 20 minuti buttarla giù e riformarla per gli ultimi 40 minuti.

Ore 10.30 circa: bighetta + pasta madre pronta, più restanti ingredienti. Si può effettuare il primo impasto del bauletto, incordare per 20 minuti e mettere poi in cella per 1 ora 20 circa (ore 11,30 circa) fino a triplicare. Procedere con l'ultimo impasto con tutti gli ingredienti, con il burro e il sale alla fine e gli aromi, per 20 – 25 minuti circa, poi mettere 1 ora 30 CIRCA in cella di lievitazione. Formare della misura desiderata e mettere in fermalievita fino all'indomani o in cella lievitazione. Cuocere per 20 minuti circa, tempo variabile a seconda delle pezzature, fino 92°-95°C al cuore.

