

## PANETTONE CLASSICO

Di Ezio Marinato

### Impasto serale

farina PANETTONE cod. 804	g 4.000
lievito madre	g 1.200
acqua	g 2.000
tuorli	g 1.200
zucchero	g 1.300
burro	g 1.500

### Procedimento:

mettere in macchina zucchero e acqua, formare uno sciroppo, poi aggiungere farina, lievito madre e 200 g di tuorli.

Quando l'impasto è incordato aggiungere in più riprese i tuorli rimasti e per ultimo il burro.

Mettere a lievitare in un contenitore a 24/26 °C per circa 12 ore, comunque fino a far triplicare il volume iniziale.

### Impasto finale

farina PANETTONE cod. 804	g 1.000
malto	g 20
latte in polvere	g 50
zucchero	g 1.000
sale	g 60
tuorli	g 1.400
burro	g 2.000
pasta arancio	g 150
miele	g 300
vaniglia	n° 4 bacche
buccia di limone	g 50
buccia di arance	g 50
uvetta sultanina	g 2.500
arancio candito a cubetti	g 1.500
cedro candito a cubetti	g 1.000

### Procedimento:

incominciare l'impasto con il lievito serale, il malto e il latte in polvere, fare incordare e aggiungere a più riprese lo zucchero, incorporare i tuorli, il sale e gli aromi. Quando la pasta sarà strutturata aggiungere il miele e poi il burro. Aspettare che l'impasto sia ben legato quindi aggiungere la frutta.

Togliere dalla macchina e far riposare l'impasto in una marna per circa 60 minuti.



Spezzare del peso desiderato e dare una leggera preforma, dopo 15 minuti dare la forma finale e mettere nel pirottino e far lievitare a 28 °C per 7/8 ore o comunque finché il panettone non sia arrivato al livello dello stampo.

Cuocere per 50/55 minuti a 170 °C per pezzature da 1 kilogrammo. 94/96 °C al cuore.

## TRADITIONAL PANETTONE

By Ezio Marinato

### Evening dough

PANETTONE flour cod. 804	g 4.000
sourdough	g 1.200
water	g 2.000
egg yolks	g 1.200
sugar	g 1.300
butter	g 1.500

### Process:

put sugar and water in the machine, form a syrup, then add flour, sourdough and 200 g yolks. When the dough is stringy, add the remaining yolks in several times and then all the butter. Place to rise in a container at 24/26 °C for about 12 hours, however until it triples its initial volume.

### Final dough

PANETTONE flour cod. 804	g 1.000
malt	g 20
powdered milk	g 50
sugar	g 1.000
salt	g 60
egg yolks	g 1.400
butter	g 2.000
orange paste	g 150
honey	g 300
vanilla	n° 4 beans
lemon peel	g 50
orange peel	g 50
raisin	g 2.500
diced candied orange	g 1.500



diced candied citron g 1.000

**Process:**

start the dough with the evening yeast, malt and milk powder, string dough and add the sugar in several times, incorporate the egg yolks, salt and flavorings. When the dough is structured, add the honey and then the butter. Wait until the dough is well bound then add the fruit.

Remove from the machine and let the dough rest in a marin for about 60 minutes.

Break to the desired weight and give a slight pre-shape, after 15 minutes give the final shape and place in the ramekin and let rise at 28 °C for 7/8 hours or at least until the panettone has reached the level of the mold.

Bake for 50/55 minutes at 170 °C for 1 kilogram pieces. 94/96 °C at the core.

