



D75 | DOLCE VIVO PANETTONE

PRIMO IMPASTO SERALE: 21.012 gr

INGREDIENTI

DOLCE VIVO	12 kg
Acqua	5400 g
Tuorlo	1200 g
Burro	2400 g
Lievito di birra fresco	12 g



DOLCE VIVO

PROCEDIMENTO

Impastare DOLCE VIVO con l'acqua e il lievito di birra, fino ad ottenere una corretta maglia glutinica.

Inserire in più volte i tuorli e quando questi sono completamente assorbiti, inserire il burro in più fasi.

Chiudere l'impasto a 24/26 gradi e mettere in cella di lievitazione a 22 gradi per 12 ore o comunque portare l'impasto a quadruplicare.



SECONDO IMPASTO: 43.572 gr

INGREDIENTI

PRIMO IMPASTO +	
DOLCE VIVO	3 Kg
Acqua	600 g
Burro	4200 g
Zucchero	3600 g
Tuorlo	2100 g
Miele	240 g
Sale	240 g
Uvetta	4800 g
Canditi	3600 g
PROPOSTA AROMI:	
Scorza di arancia	90 g
Scorza di limone	60 g
Vaniglia in bacche	30 g



DOLCE VIVO

PROCEDIMENTO

Inserire in vasca DOLCE VIVO, il primo impasto e l'acqua e lavorare fino ottenere un impasto omogeneo. Inserire poi gradualmente zucchero e miele. Aggiungere tuorli e sale in sequenza burro e aromi, sempre rispettando i tempi di assorbimento e mantenendo una corretta incordatura dell' impasto.

In ultimo, inserire l'uvetta.

Chiudere l'impasto a 26 gradi circa e mettere in mastella coperta a riposare per 1 ora.

Spezzare in pezzi pasta da 1080 gr per panettoni senza glassa da un 1kg.

Dare alla pasta pre-forma e dopo pochi minuti una seconda formatura, sistemare quindi negli appositi pirottini.

Mettere in lievitazione a circa 30 gradi con 75% U.R. per circa 5.30 /6 ore

Rifinire e cuocere a 165 gradi per circa 50 minuti, verificare la temperatura al cuore (92 gradi) prima di sfornare.

Inforcare, capovolgere fino a completo raffreddamento.