



MACINIAMO BUONE IDEE

PANETTONE AI 5 CEREALI con Manna Divina

RICETTA INDICATIVA:

PREIMPASTO SERALE:

MANNA DIVINA	1.000 g
Lievito compresso	1 g
Acqua	500 g
Tuorlo d'uovo cat. A	100 g
Burro	200 g
Totale	1.801 g

TEMPERATURA IMPASTO: ca. 25-28°C

RIPOSO IMPASTO: 10-12 ore a 27-30°C

IMPASTO:

Preimpasto serale	1.801 g
MIX DEL COLLE	300 g
Acqua	55 g
Zucchero	300 g
Miele	75 g
Tuorlo d'uovo cat. A	200 g
Burro	250 g
Frutta Candita e Uvetta	700 g
Totale	3.681 g

TEMPERATURA IMPASTO: ca. 25-28°C

RIPOSO IMPASTO: 30/45 minuti a 30°C

PEZZARE E TORNIRE DUE VOLTE

LIEVITAZIONE: ca. 5 ore a 27-30°C e 80% di umidità

COTTURA: 180°C, ca. 35 minuti valvola chiusa + 20 minuti a 175°C valvola aperta

ISTRUZIONI:

Preimpasto: impastare tutti gli ingredienti tranne il burro da aggiungere ad impasto liscio, il volume della pasta deve quadruplicare, utilizzare una caraffa graduata per un corretto monitoraggio, coprire il contenitore con nylon.

Impasto: impastare acqua, Mix Del Colle, preimpasto, ad impasto liscio aggiungere in sequenza zucchero, miele, tuorlo, burro e frutta. Il volume della pasta deve raddoppiare prima di andare in cottura.

Il nostro team Vi aiuterà volentieri per ogni tipo di domanda o incertezza sulla tecnica di panificazione.

