



D99 | PANETTONE DOLCEVIVO CLASSICO EASY

IMPASTO SERALE 21.012 gr:

INGREDIENTI

Dolcevivo	12000 g
Acqua	5400 g
Burro	2400 g
Tuorlo	1200 g
Lievito di birra fresco	12 g



MIX
DOLCEVIVO

PROCEDIMENTO

Impastare Dolcevivo 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.



D99 | PANETTONE DOLCEVIVO CLASSICO EASY

SECONDO IMPASTO 41.502 gr:

INGREDIENTI

PRIMO IMPASTO+

Dolcevivo	3000 g
Acqua	600 g
Burro	3200 g
Zucchero	2600 g
Tuorlo	2200 g
Pasta arancio	350 g
Miele	350 g
Sale	160 g
Uvetta	4500 g
Arancia candita	3500 g
Vaniglia	30 g



MIX
DOLCEVIVO

PROCEDIMENTO

Inserire in vasca Dolcevivo, il primo impasto, l'acqua e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Inserire poi gradatamente zucchero e tuorlo in modo alternato.

Prima di terminare il tuorlo, aggiungere il sale. Inserire in 3 volte il burro al cui interno abbiamo aggiunto miele, vaniglia e pasta arancio, sempre rispettando i tempi di assorbimento e mantenendo una corretta incordatura dell'impasto. Inserire uvetta e arancia, far girare solo il tempo che si distribuiscano nell'impasto.

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

Spezzare in pezzi pasta da 1100 gr per panettoni senza glassa da 1 kg.

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

Mettere in lievitazione a 30 gradi con 75% U.R. per circa 3/4 ore.

Rifinire e cuocere in ventilato a 165 gradi per circa 55 minuti, verificare la temperatura al cuore (93 gradi) prima di sfornare. Inforcare, capovolgere fino a completo raffreddamento.