

D75 | DOLCE VIVO PANETTONE

INGREDIENTI

primo impasto serale: 21.012 gr

DOLCEVIVO	12 Kg
Acqua	5400 g
Burro	2400 g
Tuorlo	1200 g
Lievito di birra fresco	12 g



MIX
DOLCEVIVO

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.

INGREDIENTI

**secondo impasto: 43.092 gr
(totale impasto)**

PRIMO IMPASTO+	
DOLCE VIVO	3 Kg
Acqua	700 g
Burro	4200 g
Zucchero	3200 g
Tuorlo	2100 g
Miele	240 g
Sale	240 g
Uvetta	4800 g
Canditi	3600 g

Proposta aromi: 90 gr scorza di arancia, 60 gr scorza di limone e 30 gr perle di vaniglia

PROCEDIMENTO

Inserire in vasca DOLCE VIVO, il primo impasto e l'acqua e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Inserire poi gradatamente zucchero e miele. Aggiungere tuorli e sale e 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 circa 1 ora.

Spezzare in pezzi pasta da 1080 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 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.