

D80 | Dolcevivo Salato (Panettone e Colomba)

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO

Primo impasto da 3522 g

Farina Dolcevivo	2000 g
Acqua	900 g
Burro	400 g
Tuorlo	220 g
Lievito di birra fresco	2 g

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO

Secondo impasto da 7851 g

Farina Dolcevivo	1000 g
Uova	200 g
Zucchero	175 g
Tuorlo	300 g
Sale	54 g
Burro	450 g
Olio EVO	250 g
Parmigiano grattugiato	300 g
Provola piccante grattugiata	200 g
Olive verdi a rondelle	250 g
Olive nere a rondelle	250 g
Emmental a cubetti	400 g
Speck	400 g
Capperi in acqua	100 g

GLASSA

Farina Frolla	80 g
Albume	500 g
Parmigiano	200 g
Provola	200 g
Farina di mandorle	250 g
Amido di maio o di riso	130 g
Olio girasole	30 g
Semi di Zucca/Papavero/Girasole	q.b.



MIX
DOLCEVIVO



LINEA PASTICCERIA
FROLLA

PROCEDIMENTO

Primo impasto

Impastare Dolcevivo con l'acqua e il lievito di birra fino ad ottenere una corretta maglia glutinica e un impasto liscio e asciutto.

Inserire poi il tuorlo e in ultimo il burro fino a completo assorbimento.

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

Secondo impasto

Inserire in vasca DOLCE VIVO, il primo impasto, le uova e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Aggiungere zucchero e tuorlo avendo cura di farli ben assorbire, poi il sale.

Inserire poi l'olio e il formaggio parmigiano e la provola e infine il burro morbido. Aggiungere l'emmental a cubetti, le olive, lo speck e i capperi.

Chiudere l'impasto a 26/27 gradi.

Mettere in lievitazione per circa 1 ora a 28 gradi.

Spezzare e dare una preforma, dopo 15 minuti di riposo dare la 2' formatura e mettere nei pirottini.

Mettere in cella di lievitazione a 29/30 gradi con U.R. 75% per circa 4 ore, la cupola dell'impasto deve raggiungere il bordo del pirottino.

Togliere dalla cella, lasciare scoperti per 15 minuti.

Glassare, decorare con i semi. Cuocere a 175/180 gradi, tempi in base alle pezzature, sfornare a 96 gradi al cuore.