

MINI PANETTONE EXPRESS

Ingredienti

250 g	Biga
1000 g	Farina 00S (W 300-310; P/L 0,55-0,65; gl. 10.2-10.6)
500 g	Uova
100 g	Tuorli d'uovo
350 g	Zucchero
60 g	Miele + arancio grattugiato
15 g	Sale
60 g	Lievito compresso
450 g	Burro a temperatura ambiente
30 g	Burro di cacao
20 g	Malto
500 g	Uvetta (o cioccolato)
Vanillina q.b.	

Iniziare l'impasto con la farina, la biga, le uova, il miele, il lievito, la vanillina e il malto. Aggiungere gradatamente il sale, i tuorli, lo zucchero e il burro. A impasto ultimato aggiungere il burro di cacao e l'uvetta. Formare del peso desiderato e mettere negli stampi. Lievitazione 90 minuti circa. Tagliare a croce mettere una piccola noce di burro e infornare a 160°C. Tempo di cottura a seconda della pezzatura.