



Tradizione CL



Semilavorato per panettone e colomba con lievito naturale

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Lievito naturale
Zucchero
Enzimi
Estratto di malto d'orzo in polvere
Sale
Aromi

Ricetta

Primo impasto:

Tradizione	1000 g	Acqua	380
gBurro	200 g	Tuorlo d' uovo	150
gLievito	3 g		

Secondo impasto:

Primo impasto	1733 g	Farina panettone W400	350
gZucchero	300 g	Burro	300 g
Tuorlo d' uovo	200 g	Aqua	50 g
Frutta candita	700 g	Aromi	q.b.

Procedimento

Primo impasto:

Impastare Tradizione CL, l'acqua, il tuorlo d'uovo ed il lievito, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Incorporare il burro e terminare di impastare.

Far lievitare in cella di lievitazione a 24/25°C per 15/16 ore e comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.

Secondo impasto:

Impastare il primo impasto con la farina e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

Aggiungere in sequenza e poco alla volte tuorlo, zucchero, burro, aromi e frutta candita.

La temperatura dell'impasto dovrà essere di 28°C circa. Lasciare riposare l'impasto per 45/60 minuti in cella a 30°C.

Spezzare, tornire una prima volta, fare riposare per 10 minuti, tornire una seconda volta e porre negli stampi.

Fare lievitare in cella per 5/6 ore a 27/30°C con umidità 80%. Tirare fuori dalla cella 10 minuti prima di infornare in modo che sulla superficie si formi una sottile pelle. Incidere oppure guarnire con la glassa.

Cuocere come d'abitudine.