



## Veneziana



Ricetta per la produzione di Veneziana

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"  
Lievito naturale  
Zucchero  
Emulsionante: E471  
Estratto di malto d'orzo in polvere  
Sale  
Aromi

### Ricetta

Primo impasto:

Tradizione 1000 g  
Acqua 380 g  
Burro 200 g  
Tuorlo d' uovo 150 g  
Lievito 3 g

Secondo impasto:

Primo impasto 1733 g  
Farina panettone (W=400) 350 g  
Zucchero 300 g  
Burro 300 g  
Tuorlo d' uovo 200 g  
Acqua 50 g  
Frutta candita 700 g  
Aromi q.b.

### Procedimento

#### Primo impasto:

Impastare Tradizione, 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 volta il tuorlo, lo zucchero, il burro, gli aromi e la 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 l'impasto, arrotondare e porre nei pirottini. Fare lievitare in cella per 5/6 ore a 30°C con umidità 80%.

Tirare fuori dalla cella 10 min. prima di infornare in modo che sulla superficie si formi una sottile pelle.

Guarnire con la glassa e le mandorle, cuocere come d'abitudine.