



Tradizione



Semilavorato per panettone e colomba con lievito naturale

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 1000g
Acqua 380g
Burro 200g
Tuorlo d'Uovo 150g
Lievito 3g
SECONDO IMPASTO
PRIMO IMPASTO 1733g
Farina Panettone (W=400) 350g
Zucchero 300g
Burro 300g
Tuorlo d'uovo 200g
Acqua 50g
Frutta Candita 700g
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 preimpasto con la farina e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

Aggiungere in sequenza e poco alla volta 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.