



Veneziana



Ricetta per la produzione di Veneziana

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00"
Lievito naturale
Zucchero
Latte intero in polvere
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 W400 350 g
Zucchero 280 g
Burro 250 g
Tuorlo d' uovo 150 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 26/28°C per 14/16 ore e comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.

Secondo impasto:

Impastare il preimpasto e la farina fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

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

La temperatura dell'impasto dovrà essere di 26/28°C circa.

Lasciare riposare l'impasto per 40/50 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 28/30°C con umidità 80%.

Rifinire e cuocere come d'abitudine.

Bona S.r.l. • Via Volterra, 17 - 20900 Monza (MB) • Tel. +39 039741117 • Fax +39 039741172 • info@bonasrl.it • P.I. 02115180966