



## Panettone



Ricetta per la produzione di Panettone.

### 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
gBurro	200 g	Tuorlo d' uovo	150
gLievito	3 g		

Secondo impasto:

Primo impasto	1733 g	Farina panettone W400350	
gZucchero	280 g	Burro	250 g
Tuorlo d' uovo	150		
gAcqua	50 g	Frutta candita	700 g
Aromiq.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 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 (e comunque fino a quando l'impasto non avrà raggiunto il bordo dello stampo) 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.