



## Panettone



Ricetta per la produzione di Panettone.

### 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
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 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%.

Rfinire e cuocere come d'abitudine.

