PANETTONE GASTRONOMICO - SOFT BREAD 50

STEP 1

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%	Kg 5
SEMOLA DI GRANO DURO	Kg 5
ACQUA	Kg 5
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	g 500
SALE FINO	g 25
LIEVITO DI BIRRA	g 250

PREPARAZIONE

Tempi e temperature

Temperatura della pasta: 26-27°C

Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)

Riposo: 5 minuti a 22-24°C

Lievitazione: 60 minuti circa a 28-30°C

Cottura: a 180-190°C per 25-45 minuti

IMPASTO – impastare per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità

I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO – lasciare riposare a 22-24°C per 5 minuti.

SPEZZATURA – tranciare in pezzi da g 400 per pirottini da g 500 e da g 800 per pirottini da 1 kg

FORMATURA – arrotolare leggermente i pezzi in forma rotonda senza dare "forza" alla pasta, metterli negli stampi di carta con la chiusura sul fondo e schiacciarli bene.

LIEVITAZIONE – mettere in cella di lievitazione a 28-30°C – 75/80% U.R. per 60 minuti circa, fino a quando il culmine della pasta arrivi al livello del pirottino.

COTTURA – cuocere a 180-190°C per circa 25 minuti per panettoni da 400 grammi e 45 minuti per panettoni da 800 grammi.

COMPOSIZIONE FINALE

Confezionare in sacchetti di politene una volta che i pani avranno una temperatura interna inferiore a 25°C.

Conservati al fresco i prodotti confezionati avranno una durata di circa 7-10 giorni.

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE