



BISCIOLA VALTELLINESE

DOLCE LIEVITATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO - BIRRA

g 6.500

g 3.200

g 750

g 20

PREPARAZIONE

Impastare in una tuffante il DOLCE FORNO, il lievito e 2/3 dell'acqua (circa 2200 gr) per circa 10 minuti .

Terminare la restante acqua in 3 volte .

Per ultimo, inserire il burro morbido in 2 volte.

L'impasto deve avere un aspetto liscio ed asciutto.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore fino a volume quadruplicato.

Al mattino l'impasto si deve presentare leggermente bombato o con bolle grosse.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

ZUCCHERO

SALE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

UVA SULTANINA

NOCI

g 4.700

g 2.000

g 650

g 60

g 1.500

g 6.500

g 2.000

PREPARAZIONE

Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale e le uova ed impastare fino ad ottenere una pasta liscia.

Aggiungere quindi il burro morbido in 3 volte e lavorare l'impasto finche tenda a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.

Aggiungere il rimanente burro previamente fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina, i fichi, le noci e i canditi.

Controllare che la pasta sia a 26-28°C.

FICHI SECCHI
CUBETTI D'ARANCIA CANDITA
CUBETTI DI CEDRO CANDITO

g 1.500
g 1.000
g 500

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 90 minuti.

Suddividere nelle pezzature desiderate e arrotolare.

Depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 15 minuti.

Arrotolare nuovamente ben stretto e porre su teglie con carta da forno.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 4-6 ore con umidità relativa del 70% circa.

Lasciare per 10 minuti le biscole lievitate esposte all'aria ambiente finché si formi una leggera pelle in superficie e con una lametta praticare la classica incisione a triangolo.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere in forno statico a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso.

I dolci appena sfornati vanno lasciati raffreddare per circa 10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

farina di **grano tenero** tipo 0, uva sultanina 21% (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, **burro**, **uova**, **noci** 6,5%, fichi secchi 4,8%, cubetti d'arancia candita 3 % (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), **latte** (reidratato), cubetti di cedro candito 1,5% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, lievito, aromi. Il prodotto può contenere **soia** e altra frutta a guscio.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, uva sultanina 21% (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, **burro**, **uova**, **noci** 6,5%, fichi secchi 4,8%, cubetti d'arancia candita 3% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito 1,5% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta a guscio**.

Qualora si volesse utilizzare il DOLCE FORNO MAESTRO è consigliato aggiungere aromi a vostro piacimento.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire il DOLCE FORNO con [DOLCE FORNO MAESTRO](#) senza modificare la ricetta.