



irca

Linea preparati per pasticceria

PANDORA



panettone gastronomico

PANDORA SALATA	g 1.000
Acqua	g 250-300
Uova intere	g 100
Burro o margarina crema	g 50
Lievito di birra	g 40

IMPASTO: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, lasciare riposare per 20-25 minuti a temperatura ambiente.

PROCEDIMENTO: formare pezzature da 750 o 1.000 grammi, arrotolarle e porle negli appositi stampi di carta.

LIEVITAZIONE: lasciare in cella a 28-30°C per circa 2 ore, finché il culmine della pasta quasi sporga dagli stampi.

COTTURA: pennellare con uovo la superficie, cuocere a 200°C per 35-40 minuti le pezzature da 750 grammi e per 45-50 minuti quelle da 1.000 grammi.