

**irca****Linea preparati per pasticceria****DOLCE FORNO - PANETTONE**

schiacciata di pasqua

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 700
-------------------------------------	-------

Acqua (28-30°C)	g 320
-----------------	-------

Burro (morbido)	g 100
-----------------	-------

Lievito di birra	g 40
------------------	------

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 600
-------------------------------------	-------

Uova intere	g 300
-------------	-------

Burro (morbido)	g 200
-----------------	-------

Zucchero	g 60
----------	------

Sale	g 10
------	------

Anicini	q.b.
---------	------

Impastare fino ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto e la temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Porre in cella di lievitazione a 28-30°C fino a volume più che triplicato (circa 4 ore). Aggiungere tutti gli ingredienti al primo impasto e lavorare bene fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Suddividere in pezzi da 500 grammi, lasciarli riposare per 35-40 minuti a 26-28°C ed arrotolare i pezzi e depositarli su teglie. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 50-60% per 80-90 minuti. Cuocere in forno moderato alla temperatura di 180-190°C per 40 minuti.

I migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Le temperature ed i tempi sopra indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.