

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per

Panettone a Lunga Lievitazione*

Preparare un buon panettone non è certo facile e nemmeno semplice ma con gli ingredienti giusti e un po' di pazienza anche tu puoi provare a preparare un panettone artigianale a lunga lievitazione. Il preparato contiene lievito naturale che deve maturare per 10-12 ore e per questo la lavorazione prevede la preparazione di un primo impasto serale e di un successivo impasto il giorno dopo. Il poco lievito di birra utilizzato ha il solo scopo di riattivare il lievito naturale presente nel preparato.

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0", fruttosio, lievito madre di farina di **frumento** (pasta acida in polvere), emulsionanti (E471, E472e), **burro** in polvere, **latte** scremato in polvere, glutine di **frumento**, sale, aromi, sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, stabilizzante (E451i), enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico), colorante (beta carotene). **Allergeni: Glutine, latte.**

Dosi per 4 Panettoni da 1 Kg

Impasto serale:			Impasto mattutino:		
Preparato	g	1000	Impasto serale (circa)	g	1750
Lievito di birra fresco	g	3	Farina manitoba	g	400
Tuorli (da uova fresche)	g	200	Tuorli (da uova fresche)	g	240
Burro	g	200	Zucchero	g	290
Acqua	circa g	350	Burro	g	400
			Miele	g	10
			Sale	g	8
			Latte	g	200
			Frutta (cedro/arancia canditi e/o uvetta)	g	700

Dose per 1 Panettone da 1 Kg

Impasto serale:			Impasto mattutino:		
Preparato	g	250	Impasto serale (circa)	g	440
Lievito di birra fresco	g	1	Farina manitoba	g	100
Tuorli (da uova fresche)	g	50	Tuorli (da uova fresche)	g	60
Burro	g	50	Zucchero	g	70-75
Acqua	g	90	Burro	g	100
			Miele	g	2-3
			Sale	g	2
			Latte	g	50
			Frutta (cedro/arancia canditi e/o uvetta)	g	175

(continua a pagina 2)

Pagina 1 di 2

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparazione impasto serale: Mettere in macchina (impastatrice a spirale o tuffante domestica) il preparato, il lievito di birra e l'acqua ed impastare. Una volta impastato bene il tutto aggiungere i tuorli fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica. Per ultimo aggiungere il burro in più riprese. Mettere a lievitare in una bacinella capiente, ricoperta con un telo di plastica, per circa 12 ore a temperatura ambiente (22-24°C) e fino a che l'impasto aumenti di circa **3 volte** il suo volume iniziale.

Preparazione impasto mattutino: Impastare il precedente impasto inizialmente con la farina speciale ad alto contenuto di glutine ("manitoba"). Aggiungere poi lentamente – in ordine progressivo – lo zucchero ed il sale, i tuorli, ed una parte del burro (circa g 250 per 4 panettoni, circa g 60 per un panettone). Aggiungere quindi il miele ed il latte continuando ad impastare, nonché il restante burro (circa g 150 per 4 panettoni, circa g 40 per un panettone). A fine impasto aggiungere la frutta (uvetta e/o canditi) inglobandola delicatamente a bassa velocità nell'impasto. Lasciare a riposare l'impasto finito per circa 50-60 minuti, quindi spezzare in 4 parti se il dosaggio è per 4 panettoni. Arrotondare e mettere negli appositi stampi. Lasciare a lievitare nello stampo, coperto con un telo di plastica facendo attenzione che non faccia la "buccia" in superficie, fino a che il panettone non arrivi quasi al bordo (il tempo dipende dalla temperatura: a 28-30° C circa 3-4 ore, a 23-24° C i tempi raddoppiano). Prima di mettere in forno, incidere a croce dopo aver lasciato l'impasto scoperto per 10-15 minuti, il tempo necessario per formare una leggera "pellicina" superficiale. Mettere poi al centro del taglio un "noce di burro" e cuocere a 150-155° C per 50-60 minuti (se possibile controllare l'esatta temperatura del forno con apposito termometro). Negli ultimi 10 minuti circa infilare un mestolo di legno sulla porta del forno aprendola leggermente per fare uscire l'umidità. A fine cottura appendere immediatamente capovolti i panettoni (infilando sul fondo dello stampo un lungo ago) fino a completo raffreddamento.

N.B.: Attenzione alla farina manitoba utilizzata che deve avere un elevato contenuto di glutine. Per questo motivo consigliamo l'acquisto della nostra farina manitoba poiché appositamente selezionata per preparare correttamente la ricetta.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1616 Kj 384 Kcal
Grassi	8,5 g
- di cui acidi grassi saturi	3,5 g
Carboidrati	59,6 g
- di cui zuccheri	7,9 g
Fibre	2,9 g
Proteine	14,9 g
Sale	0,91 g
Altro	-

*Consigliato a chi ha un minimo di esperienza nei lievitati da ricorrenza ed è attrezzato con macchinario adeguato anche se di tipo domestico, ad esempio una impastatrice a spirale, (vedi fra gli approfondimenti "Le insidie nella lavorazione del panettone" sul [nostro sito](#)).