



## PANETTONE GASTRONOMICO - SOFT BREAD 50

### STEP 1

#### INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%  
SEMOLA DI GRANO DURO  
ACQUA  
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE  
SALE FINO  
LIEVITO DI BIRRA

#### PREPARAZIONE

Kg 5  
Kg 5  
Kg 5  
g 500  
g 25  
g 250

**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 polietene 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