



## PANDOLCE GENOVESE

LIEVITATO CARATTERISTICO DELLA LIGURIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PRIMO IMPASTO

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO

ACQUA - MORBIDO

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO COMPRESSO

g 6.500

g 3.200

g 750

g 20

#### PREPARAZIONE

Impastare DOLCE FORNO, lievito con 2/3 dell'acqua, così da creare una bella maglia glutinica.

Aggiungere la restante acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.

Inserire il burro in 2-3 volte e continuare ad impastare fino ad ottenere una pasta dall'aspetto liscio ed asciutto (T° fine impasto 26-28°C).

Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

#### AVVERTENZE:

-Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.

-Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d'impasto, terminare in prima velocità.

### IMPASTO FINALE

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 4700

g 1500

#### PREPARAZIONE

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.

Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 10 minuti circa.

ZUCCHERO SEMOLATO	g 550	Unire di seguito l'acqua in più riprese, lo zucchero, il sale e le uova (in 2-3 volte).
SALE	g 60	Impastare fino ad ottenere una pasta liscia.
UOVA	g 750	Una volta incorporate le uova, aggiungere il burro un poco per volta e proseguire a lavorare
ACQUA	g 700	l'impasto finchè tenderà a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.
UVA SULTANINA	g 5000	Aggiungere delicatamente l'uva sultanina, i cubetti d'arancia, i cubetti di cedro, i pinoli ed i semi
CUBETTI DI CEDRO CANDITO	g 1750	d'anice.
CUBETTI D'ARANCIA CANDITA	g 1750	Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
PINOLI	g 1000	Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 50 minuti.
SEMI D'ANICE	g 60	Dopo il riposo suddividere la pasta nelle pezzature desiderate.
		Arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 10-15 minuti.
		Arrotolare nuovamente ben stretto e porre su teglie con carta da forno.
		Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 3-4 ore con umidità relativa del 70% circa; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Ultimata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i pandolci lievitati esposti all'aria ambiente, finchè si formi una leggera pelle in superficie.

Con una lametta praticare la classica incisione a triangolo.

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

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

#### Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:

INGREDIENTI: farina di **grano tenero**, tipo 0, uva sultanina 17% (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), zucchero, **burro**, cubetti d'arancia candita 6% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cubetti di cedro candito 6% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), pinoli 3.5%, **uova, latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), semi d'anice 0.2% , emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

#### 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**, cubetti d'arancia candita 6% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti),

cubetti di cedro candito 6% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), pinoli 3.5%, **uova**, lievito madre naturale (**frumento**), semi d'anice 0.2%, sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta a guscio**.

#### **I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

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