



## VENEZIANE SENZA STAMPO

### GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PRIMO IMPASTO

##### INGREDIENTI

DOLCE FORNO

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO COMPRESSO

g 6.500

g 3.300

g 1.000

g 20

##### PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.

Porre a lievitare a 20-22°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

#### SECONDO IMPASTO

##### INGREDIENTI

DOLCE FORNO

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

TUORLI D'UOVO

ZUCCHERO SEMOLATO

SALE FINO

g 5500

g 1800

g 2000

g 700

g 80

##### PREPARAZIONE

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

Aggiungere all'impasto serale la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.

Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una

pasta liscia.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 minuti.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare.

Depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.

Arrotolare nuovamente ben strette e porre sulle teglie con carta da forno.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa per 4-5 ore e comunque fino a lievitazione completata. Se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone possono essere aggiunti al secondo impasto.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

BRIOBIG	g 1000
ALBUMI	g 600-650

### PREPARAZIONE

Miscelare con frusta gli ingredienti.

Porre in frigorifero ben coperto fino ad utilizzo.

AVVERTENZE: per avere una glassa più soda preparare il composto alcune ore prima.

### COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti le veneziane esposte all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie.

Ricoprire con glassa e decorare con mandorle.

Cospargere con la granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso.

### Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, **tuorlo d'uovo**, fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi naturali, lievito. Il prodotto può contenere soia e

altra **frutta a guscio**.

#### **Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FONO MAESTRO**

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, **tuorlo d'uovo**, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta a guscio**.

**Qualora si volesse utilizzare il DOLCE FORNO MAESTRO è consigliato aggiungere aromi a vostro piacimento.**

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

Scopri anche [DOLCE FORNO MAESTRO](#), la versione clean label del classico Dolce Forno, senza aromi né emulsionanti.