



PANETTONE GASTRONOMICO (PANDORA SALATA)

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



STEP 1

INGREDIENTI

PANDORA SALATA
ACQUA
UOVA INTERE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
LIEVITO COMPRESSO

g 1.000
g 250-300
g 100
g 50
g 40

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Lasciare riposare per 20-25 minuti a temperatura ambiente.

COMPOSIZIONE FINALE

Formare pezzature da 750 o 1.000 grammi.

Arrotolarle e porle negli appositi stampi di carta.

Lasciare in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 2 ore, finché il culmine della pasta quasi sporga dagli stampi.

Pennellare con uovo la superficie e cuocere a 200°C per 35-40 minuti le pezzature da 750 grammi e per 45-50 minuti quelle da 1.000 grammi.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro con pari peso di margarina.