



PANDOLCE GENOVESE (NATUR ACTIV)

LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

NATUR ACTIV

g 6.500

g 3.200

g 750

g 350-380

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, NATUR ACTIV 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

ZUCCHERO SEMOLATO

SALE FINO

UOVA INTERE

ACQUA

UVA SULTANINA

g 4700

g 1500

g 550

g 60

g 750

g 700

g 5000

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 impastare fino ad ottenere una pasta liscia.

Aggiungere quindi le uova e l'acqua poco per volta e proseguire a lavorare l'impasto finché tenda a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.

CUBETTI D'ARANCIA CANDITA
CUBETTI DI CEDRO CANDITO
PINOLI
SEMI D'ANICE

g 1750
g 1750
g 1000
g 60

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

Terminare con tutti gli altri ingredienti.

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 (per panettoni da 1 kg suddividere in pezzi da circa 1,1kg).

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

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

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa per 3-4 ore; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione lasciare per 10-15 minuti i pandolci lievitati esposti all'aria ambiente finché 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 di 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), lievito madre naturale (**frumento**), fruttosio, semi d'anice 0.2% , emulsionante E471, sale, aromi.

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. 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

E' possibile sostituire il DOLCE FORNO con [DOLCE FORNO MAESTRO](#)