



PANETTONE VASOCOTTURA

I° impasto

- g 4000 Farina **ledolcissime**, "**Panettone**"
- g 1000 Lievito naturale
- g 2000 Acqua
- g 1000 Tuorli
- g 1500 Burro
- g 1200 Zucchero

Tempi d'impasto:

Temperatura impasto finale: 26°C

Procedimento:

Fare uno sciroppo di acqua e zucchero, aggiungere farina, lievito naturale, 1/3 di tuorlo d'uovo e impastare. Ad impasto legato aggiungere burro e tuorli rimanenti. Impastare fino ad ottenere una pasta quasi liscia.

Far triplicare a 28 °c per circa 12 ore

II° impasto

- g 1000 Farina **ledolcissime**, "**Panettone**"
- g 1000 Zucchero
- g 1300 Tuorli
- g 1750 Burro
- g 600 Miele
- g 60 Sale
- pz 7 Bacche vaniglia
- qb Limone
- qb Arancio
- g 1000 cioccolato bianco
- g 3000 Arancio cubetti

Temperatura impasto finale: 26°C

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it





Procedimento:

Mettere in impastatrice il 1° impasto, la farina e far legare.

Aggiungere lo zucchero e 1/3 di tuorli d'uovo.

Aggiungere il miele e le parti aromatiche.

Aggiungere il sale e 1/3 di tuorli d'uovo.

Aggiungere il burro e 1/3 di tuorli d'uovo.

Aggiungere la frutta e il cioccolato.

Far puntare la pasta per circa 45 minuti a 35°C.

Mettere la pasta nei vasi in vetro e far lievitare.

Arrivare fino a ¾ del vaso e cuocere a 165°C.

Per vasi da 850 ml mettere 280/300 g di pasta.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg. imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap. sociale € 100.800,00 int. vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

