



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

PANETTONE UVETTA E CANDITI

Ingredienti e procedimento per 250 g di poolish:

- g 115 *Mix senza glutine per Dolci Lievitati Molino Dallagiovanna*
- g 135 Acqua
- g 2 Lievito fresco

Procedimento:

in una ciotola versare 100 g di mix e unire il lievito sciolto nell'acqua, quindi mescolare bene il tutto, impastando a mano direttamente nella ciotola.

L'impasto risulterà liscio e cremoso, lasciare lievitare coperto con pellicola per 4/8 ore in frigo. Prima di lavorare il poolish, tirare fuori dal frigo l'impasto almeno 30 minuti prima.

Ingredienti per 1,500 kg di panettone

- g 300 *Mix senza glutine per Dolci Lievitati Molino Dallagiovanna*
- g 245 Poolish
- g 130 Acqua
- g 15 Lievito fresco
- g 140 Zucchero
- g 330 Uovo intero
- g 80 Olio di semi di girasole
- g 35 Miele d'acacia
- g 30 Scorza d'arancio
- g 20 Scorza di limone
- g 10 Aroma panettone (certificato senza glutine)
- g 40 Uvetta sultanina
- g 50 Arancio a cubetti 10x10
- g 1 Bicarbonato
- g 1 Sale fino

Procedimento per la realizzazione dell'impasto:

In una ciotola inserire il lievito e l'acqua per sciogliere sciogliere.

Montare il gancio k in planetaria con il mix e versare il poolish, lavorare per un paio di minuti a velocità bassa.

Bloccare la planetaria e con una spatola sollevare l'impasto dalle pareti, alzare la velocità di lavorazione e aggiungere piano le uova intere e continuare a lavorare l'impasto circa 10 minuti.

Quando l'impasto risulterà privo di grumi, aggiungere l'olio e fa assorbire, a seguire il miele, il sale, il bicarbonato.

Lasciare completare l'impasto fino a quando non risulterà cremoso, ci vorranno circa 15 minuti.

Solo nella fase finale aggiungere gli aromi, i canditi e l'uvetta.



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

2

Procedimento di pezzatura e lievitazione:

Trasferire l'impasto negli stampi per panettoncino da 100 g con 110 g a crudo per stampo, poi mettere a lievitare il tutto in forno spento per circa 3/4 ore, se invece fate dei panettoni con stampo da 500 g inserire 550 g d'impasto a crudo e la lievitazione sarà di circa 6/8 ore.

Procedimento per la cottura:

Cottura per stampo da 110 g a crudo d'impasto:

Preriscaldare il forno a 195 °C, aprire il forno e mettere a cuocere i panettoni a 175° per circa 15/20 minuti, devono prendere colore.

Trascorsi i primi venti minuti di cottura abbassare il forno a 140° e fare cuocere per altri 20/25 minuti.

La cottura per i Panettoni da 550 g a crudo d'impasto:

Preriscaldare il forno a 195 °C, aprire il forno e mettere a cuocere i panettoni a 175° per circa 15/20 minuti, devono prendere colore.

Trascorsi i primi venti minuti di cottura abbassare il forno a 140° e fare cuocere per altri 35/40 minuti.

Al termine della cottura estrarre i panettoni dal forno e lasciar raffreddare a testa in giù infilzandoli alla base con degli spiedi e posandoli riversi in sospensione dentro una boule.

Lasciare asciugare i panettoni per almeno 24 ore.

N.B. I TEMPI DI COTTURA SONO DA CALIBRARE PRECISAMENTE SU OGNI SINGOLO FORNO.