



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

1

PANETTONE CON CILIEGIA DI BRACIGLIANO

Ingredienti:

g	617	Farina tipo 00 "Panettone" Molino Dallagiovanna
g	228	Farina tipo 00 "Panettone" Molino Dallagiovanna
g	203	Zucchero semolato
g	203	Lievito madre
g	203	Tuorlo d'uovo più pastorizzato
g	254	Burro 82% m.g.
g	313	Acqua
g	6	Caviale e pasta di vaniglia bland tortora
g	15	Aroma arancio
g	5	Olio essenziale di Arancio
g	169	Zucchero semolato
g	51	Miele italiano di arancio
g	220	Tuorlo d'uovo più pastorizzato
g	15	Sale
g	372	Burro 82% m.g.
g	110	Acqua
g	1015	Amarena speciale Cesarin
g	4000	Totale

Procedimento pre-impasto:

In macchina lavorare la farina, lievito madre, zucchero, ½ tuorlo e acqua.
Una volta incordato aggiungere ½ tuorlo e burro.

T° finale: 26°C

Tempo massimo d'impastamento: 20 minuti (può variare in base alle quantità)
Riporre la pasta a 28°C per circa 12/13 ore.

Procedimento secondo impasto:

In macchina lavorare il pre-impasto, farina e metà acqua.
Aggiungere lo zucchero, vaniglia e 1/3 di tuorlo. Aggiungere il miele. Aggiungere il sale e 1/3 di tuorlo. Aggiungere il burro e 1/3 di tuorlo. Aggiungere le ciliegie e farle incorporare per qualche minuto.
Una volta impastato riporre l'impasto in un mastello e lasciarlo riposare per 30/60' a 30°. Spezzare, pesare il peso desiderato, fare una prima pirlatura e far riposare sulle assi o teglie per circa 10 minuti e pirlare nuovamente e mettere nei pirottini.
Far lievitare a 30°C per circa 5/7 ore.
Cuocere a circa 160° per 45/50 minuti circa. (prodotto da 1kg)