



PANETTONE GASTRONOMICO E PANE IN CASSETTA



INGREDIENTI

Ingredienti

- Soft - Break 1000 gr
- Acqua 200 gr
- Uova Intere Aia 100/150 gr
- Lievito di birra 40 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto | 4 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità;
Riposo | 15 minuti;
Pezzatura e Formatura | come da foto o a piacere;
Lievitazione Finale | 70 minuti, con umidità;
Cottura | 210°C minuti per 55 minuti o comunque a seconda del peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei prodotti.
 Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 200°C con valvole chiuse per 40/45 minuti secondo il peso dei prodotti.

N.B. per il pane in cassetta utilizzare lo stesso tipo di impasto aggiungendo altri 50/100 gr. di acqua.