



GUBANA



INGREDIENTI

Preimpasto

• Golden mix Braims	1000 gr
• Uova intere Aia	400 gr
• Acqua	400 gr
• Farina	100 gr
• Lievito di birra	1 gr

Impasto

• Golden mix Braims	600 gr
• Uova intere Aia	200 gr
• Zucchero	120 gr
• Melange perfetto gateaux	300 gr
• Rhum	30 gr

Ripieno

• Zucchero semolato	300 gr
• Pinoli	100 gr
• Uvetta	550 gr
• Noci	400 gr
• Rottami di pan di spagna	550 gr
• Marsala	150 gr
• Rhum	150 gr
• Grappa	250 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento per il Preimpasto

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Mettere in cella di lievitazione alla temperatura di 28°C e con umidità relativa al 75% per circa 12 ore fino a raggiungere la triplicazione del volume.

Procedimento per l'impasto

Impastare il preimpasto, il Golden mix e le uova intere fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero, poi la melange ed infine il rhum. Ultimato l'impasto mettere in cella di lievitazione per circa 2 ore. Fare poi pezzi di gr. 400 e stendere a rettangolo; spalmare sulla superficie gr. 400 di ripieno, avvolgere come un salame e metterlo nello stampo come una chiocciola. Lasciar lievitare per ¾ ore alla temperatura di 28°-30°C con umidità relativa del 75%.

Peso complessivo

- Peso preimpasto 1201 gr
- Peso impasto 1250 gr
- Peso ripieno 2450 gr

PESO TOTALE 4901 gr