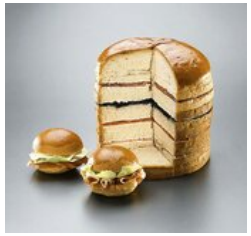

PAN CARRE' E PANETTONE GASTRONOMICO (ROLL BURG)

IMPASTO

INGREDIENTI

ROLL BURG	g 10000
ACQUA	g 3500
LIEVITO COMPRESSO	g 350-450

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (circa 7-8 minuti con un'impastatrice a spirale).

Controllare che la pasta sia alla temperatura di 26-27°C e lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 22-24°C.

Suddividere nelle pezzature desiderate, anche in funzione degli stampi che abbiamo a disposizione.

PAN CARRE'

-500g per stampi da cm 10x10x20

-750g per stampi da cm 10x10x30

-1000g per stampi da cm 10x10x40

Arrotolare i pezzi a forma di filoni della lunghezza degli stampi, quindi sistemarli all'interno con la “chiusura” in basso e schiacciarli bene.

Porre a lievitare per 70-80 minuti a 28-30°C con umidità relativa dell’80%.

Controllare la lievitazione e chiudere con gli appositi coperchi quando la pasta raggiunge i 3/4 dello stampo.

PANETTONE GASTRONOMICO

-500g per stampi di carta di diametro cm 13

-750g per stampi di diametro cm 15

-1000g per stampi di diametro cm 17

La pasta non deve essere arrotolata ma solamente messa in forma e adagiata sul fondo degli appositi stampi di carta da panettone.

Schiacciare accuratamente la pasta per ridurre il rischio della formazione di grossi alveoli.

Porre a lievitare per 70-80 minuti a 28-30°C con umidità relativa dell’80% fino al riempimento dello stampo

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 200-210°C per tempi variabili in funzione delle pezzature da un minimo di 25-30 minuti ad un massimo di 50-60 minuti circa.

Il pane in cassetta appena cotto deve essere subito tolto dagli stampi, mentre si consiglia di lasciare raffreddare completamente il panettone gastronomico prima di effettuare la farcitura.