

# Panettone



Grupo	Peso/ Volumen	Unidad
PROCESO DIRECTO		
	1000 g	PANOVITE PANETTONE
	80 g	Levadura
	80 g	Agua
	300 g	Pasas/frutas confitadas

Amasar todos los ingredientes, menos las frutas, hasta obtener una masa fina y elástica. Añadir las frutas al final del amasado. Temperatura de la masa 27 °C. Dividir piezas de 550 g para panettones de 500 g. Bolear. Dejar reposar durante 10 minutos tapadas con plástico, para evitar que cojan corteza. Bolear ligeramente y colocar las piezas dentro de los moldes de panettone. Fermentar a 28- 30 °C, con una HR del 75-80 % durante 80 minutos aproximadamente, hasta que la masa llegue a 1 cm del borde del molde. Hacer un corte en cruz en la superficie y poner unos 10 g de mantequilla en el centro. Si se desea, se puede decorar la superficie con azúcar bolado. Cocer en horno de pisos a 180°C durante 35 minutos aproximadamente y abrir el tiro al final de la cocción. Dejar enfriar y embolsar.

PANETTONE

## PROCESO CLÁSICO

### Receta:

Pre-amasado:

PANOVITE PANETTONE	450 g
Agua	170 g
Levadura	40 g

Amasado:

PANOVITE PANETTONE	1550 g
Agua	590 g
Levadura	60 g
Pre-amasado	660 g
Pasas/frutas confitadas	600 g

Modo de empleo:

Pre-amasado:

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa fina y elástica. Temperatura de la masa 27 °C. Dejar reposar en bloque 45 minutos.

Amasado:

Amasar todos los ingredientes menos las frutas hasta obtener una masa fina y elástica. Añadir las frutas al final del amasado. Temperatura de la masa 27 °C. Dividir piezas de 550 g para panettones de 500 g. Bolear. Dejar reposar durante 25 minutos tapadas con plástico, para evitar que cojan corteza. Bolear ligeramente y colocar las piezas dentro de los moldes de panettone. Fermentar a 28 - 30 °C con una HR del 75-80 %, hasta que la masa llegue a 1 cm del borde del molde. Hacer un corte en cruz en la superficie y poner unos 10 g de mantequilla en el centro. Si se desea, se puede decorar la superficie con azúcar bolado. Cocer en horno de pisos a 180 °C durante 35 minutos aproximadamente, abrir el tiro al final de la cocción. Dejar enfriar y embolsar.