

## RICETTE FORUM PASTICCERIA 2020

### RICETTA de "IL PANETTONE"

#### Rinfresco lievito madre

Ore 6.00

1000 g farina  
1000 g lievito  
450 g acqua

#### Secondo rinfresco

Ore 10.00

1000 g farina  
1000 g lievito  
450 g acqua

#### Terzo rinfresco

Ore 13.00

1000 g farina  
1000 g lievito  
450 g acqua

#### Preimpasto serale

Ore 17.00

2000 g farina  
1000 g acqua  
500 g zucchero  
550 g lievito madre  
500 g tuorlo  
600 g burro

Impastare farina, zucchero, acqua e lievito per 18 minuti, una volta formata la maglia glutinica inserire in più riprese tuorlo e burro a temperatura ideale - fine impasto dovrà essere tra i 24 - 26 gradi - mettere a lievitare per 12-14 ore in stufa a temperatura di 26 gradi umidità al 75% - assicuratevi che l'impasto sia triplicato.

## Ore 6.00 del mattino

### Preimpasto g 5550

500 g farina  
500 g zucchero  
200 g miele  
30 g Sale  
250 g pasta arancia  
125 g pasta limone  
4 bacche di vaniglia  
500 g tuorlo  
1150 g burro  
1000 g uvetta  
1000 g cubetti arancio  
400 g cubetti cedro  
Panna al 35% M.G.

Mettere in planetaria preimpasto, farina e aromi e far impastare per 18 minuti - assicuratevi che la maglia glutinica sia ben formata e mettete lo zucchero con il miele in più riprese, una volta che l'impasto risulta ben asciutto aggiungete il sale e un terzo di tuorlo - aspettate l'assorbimento di essi e continuate in più riprese con il restante tuorlo e burro - idratate bene l'impasto con la panna al 35 % e in fine aggiungete la frutta candita; l'impasto sarà pronto quando in superficie farà delle grosse bolle.

Spezzettare l'impasto della forma che desiderate e mettetela a riposare per un'ora in stufa a 28 gradi.

Pirlare e mettere negli appositi stampi e far lievitare per altre 6/8 ore a temperatura di 28 gradi con umidità 75%.

Glassare e infornare a una temperatura di 160 gradi in forno ventilato per circa 50 minuti li ultimi 10 minuti aprite l'aria sfornare e capovolgere il panettone per almeno 12 ore.

## A CURA DI

**FEDERICO PERRONE**

PASTICCERIA GIURI'SS – SALICE SALENTINO (LE)

<https://www.facebook.com/Pasticceria-gjuriss-578938602254601>