

## Panettone s LIEVITO MADRE DOLCE



### Biskvit:

Pšenično brašno (za panettone)	8,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,500 kg
Žumanjak	1,000 kg
Sol	0,100 kg
Kvasac	0,010 kg
Voda	5,000 l

Maslac, omekšani	2,000 kg
Ukupno	18,610 kg

1. vrijeme zamjesa: 3 + 6 min, spiralna mijesilica
2. vrijeme zamjesa: 4 – 6 min, sporo
- Temperatura tijesta: 26 – 28 °C
- Odmaranje tijesta: 12 – 14 sati na 26 – 27 °C  
Kao provjeru, možete u dozirku od 1 l staviti 0,300 kg biskvita. Kada biskvit dosegne oznaku od 1 l možete nastaviti s glavnim tijestom.
- Upute za rad: Pomiješajte sve sastojke, osim maslaca, u dobro izmiksano tijesto. Nakon toga, dodajte maslac i miješajte sporo.

**Glavno tijesto:**

Biskvit	18,610 kg
Pšenično brašno (za panettone)	3,000 kg
Voda	0,500 l
Šećer	3,000 kg
Med	0,500 kg
Žumanjak	2,000 kg
Arome (vanilija, limun, naranča)	po potrebi
Maslac, omekušani	3,000 kg
Grožđice	4,000 kg
Ušećerena korica naranče	3,000 kg
<b>Ukupno</b>	<b>37,610 kg</b>

1. vrijeme zamjesa: 3 + 6 min, spiralna mijesilica

2. vrijeme zamjesa: 20 – 25 min, sporo

Temperatura tijesta: 26 – 28 °C

Odmaranje tijesta: oko 45 min, na 28 °C

Dijeljenje: 0,750 kg za kalup od 0,700 kg  
1,070 kg za kalup od 1,000 kg

Intermedijalna fermentacija: 5 – 10 min

Upute za rad: Pomiješajte smjesu biskvita, pšeničnog brašna i vode u dobro izmiksanu smjesu. Nakon toga, postepeno umijesite ostale sastojke pri sporij brzini. Pri kraju miješanja dodajte grožđice i ušećerenu koricu naranče.

Nakon odmaranja tijesta, podijelite tijestene komade, oblikujte ih okruglo s malo masti i ostavite fermentirati. Nakon intermedijalne fermentacije, oblikujte tijesto okruglo još jednom, postavite u odgovarajuće kalupe, sa šlusom prema dolje. Nakon što se tijesteni komadi udvostruče u volumenu, zarezite poprijeko (križno), stavite komadić maslaca u sredinu reza i stavite peći.

Završna fermentacija: 4 – 5 sati na 30 °C dok se volume ne udvostruči. Kao provjeru, možete u dozirku od 100 ml staviti 0,050 kg tijesta.

Temperatura pečenja: 175 °C, padajuća na 160 °C (roto peć)  
Otvoriti ozračnik zadnjih 15 min.

Vrijeme pečenja: 45 – 50 min, za panettone od 0,700 kg  
50 – 55 min, za panettone od 1,000 kg  
(temperatura sredine: najmanje 94 °C)

Upute za rad: Nakon pečenja, objesite panettone naopačke (metodom ražnjića) i ostavite da se hladi. Nakon hlađenja, zamotajte je hermetički.