



PANETTONE * Pan dulce navideño - italiano

<u>INGREDIENTES</u>	<u>PORCENTAJE</u>	<u>CANTIDAD</u>
Harina de trigo	100%	1000 grs
Azúcar	20%	200 grs
Margarina	14%	140 grs
Huevos	15%	150 grs
Levadura	5%	50 grs
Sal	1%	10 grs
Leche larga vida	25%	250 cc
Esencia de vainilla	0.5%	5 cc
Esencia de naranja.	0.5%.	5cc
Fruta macerada (Nuez, uvas pasas, arándanos, Ralladura de naranja, nuez moscada, vino)	25%	400 grs
Prefermento (Polisch)	20%	200 grs

PROCESO.

Pesar y medir ingredientes

Mezclar y acondicionar ingredientes excepto la fruta macerada

Llevar a punto ideal (punto de tela)

Adicionar la fruta triturada, picada y macerada

Homogenizar levemente

Llevar a un recipiente ligeramente aceitado tapar con un film o paño y dejar leudar por 15 a 20 minutos (1ra fermentación)

Sacar y resobar para desgacificar, pesar porciones de 300 grs (Según molde o capacillo)

Moldear en forma de bola, aplanar un poco y llevar a molde parafinado para panettone

Llevar a cuarto de crecimiento para darle una segunda fermentación (15 a 20 min.) Aprox.

Hornear a 170°C x 25 a 30 Min. Aproximadamente

Sacar y dejar enfriar

Decorar espolvoreando azúcar impalpable, envolver en celofán y decorar con cinta

Prefermento Polisch.

Harina de trigo	100 grs
Azúcar	15 grs
Levadura	4 grs
Agua	100 c.c

Homogenizar, dejar fermentar