



Piergiorgio Fiorilli



Panettone con Vitala® Forte



IMPASTO:

Ingredienti 1° Impasto:

Lievito naturale	
a maturazione pronta	g 1150
Zucchero	g 1250
Acqua	g 2000
Tuorli	g 900
Burro	g 1200
Farina Vitala® Forte	g 4000

Ingredienti 2° Impasto:

Farina Vitala® Forte	g 1000
Zucchero	g 1100
Sale	g 70
Tuorli	g 1600
Burro	g 2150
Malto	g 30
Uva sultanina	g 2300
Arancia a cubetti candita	g 1000
Cedro a cubetti candito	g 500

{ Aromi
 (da miscelare il giorno precedente)
 g. 250 Miele d'acacia
 n° 4 Bacche di vaniglia
 n° 2 Limoni (buccia)
 n° 2 Arance (buccia)

PROCEDIMENTO

Mettere nell'impastatrice farina, lievito e acqua. Dopo 15 minuti circa, a impasto formato, aggiungere lo zucchero e, successivamente, il burro morbido ma non sciolto. Dopo l'assorbimento del burro aggiungere i tuorli. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio, ma non troppo lavorato. Questa operazione non dovrebbe durare più di 25 minuti. Mettere a lievitare in cella alla temperatura di 24/25° C per 10 – 12 ore e, comunque, fino a che il volume sia triplicato.

PROCEDIMENTO

Aggiungere al 1° impasto la farina e impastare per circa 15 minuti. Aggiungere lentamente lo zucchero e, dopo il suo assorbimento, unire la metà dei tuorli, il sale e gli aromi. Fare incorporare il tutto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Aggiungere la rimanenza dei tuorli e il burro morbido ma non sciolto e lasciare incorporare. Impastare bene il tutto e accertarsi che la consistenza dell'impasto sia esatta. Versare nella pasta g. 150 di burro fuso, quindi tutta la frutta e continuare ad impastare sino a quando la distribuzione della frutta sia uniforme. Tutta questa operazione fatta con impastatrice tuffante a 44 battute non dovrebbe durare più di 45/50 minuti. Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e lasciare riposare per circa 30 minuti. Spezzare del peso desiderato, formare le pagnotte, porle su tavole e mettere in cella a 28° C per una puntatura di circa 35/40 minuti. Arrotondarle nuovamente ben strette e porle nelle apposite fasce. La lievitazione in cella a 28/30° C può durare dalle 6 alle 7 ore in base alla forza dell'impasto. Lasciare lievitare fino al bordo dello stampo e poi tagliare o ghiacciare (se si taglia aggiungere una noce di burro al centro).

Tempi di cottura: per g. 500 – 35 minuti a 170/180° C
 per g. 1000 – 50/55 minuti a 170/180° C
 per g. 1500 – 70/75 minuti a 170/180° C
 per g. 2000 – circa 90 minuti a 160/170° C.

Per mantenere la forma dopo la cottura girarlo immediatamente con le apposite pinze e lasciarlo in quella posizione per circa 10 ore prima di confezionarlo.