

ORO DI PUGLIA

Dose per 8 panettoni da 1 Kg

1° Impasto ore 19,00

• Farina di cece nero	g 300
• Acqua	g 300
• Panna Corman Selection 35% mg	g 400
• Tuorlo	g 200
• Acqua	g 220
• Farina Panettone 00 w 365 p/l 0,65	g 1200
• Lievito madre	g 375
• Zucchero	g 375
• Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi	g 522



Mescolare panna, tuorlo e acqua. Aggiungere la farina e impastare per 1 minuto poco più, il tempo necessario per far assorbire i liquidi alla farina. Fermare la macchina e coprire un telo di plastica per non far fare grumi, lasciare fermo per 45 minuti. Preparare nel frattempo una salda d'amido con la farina di cece nero e l'acqua. Una volta pronta l'autolisi, unire la salda d'amido e aggiungere lievito e zucchero. Iniziare ad impastare e, quando l'impasto risulterà ben incordato, aggiungere il burro a 20 °C e terminare l'impasto. Tempo d'impasto: 12-15 minuti. Temperatura d'impasto: 25 °C /26 °C. Mettere a lievitare l'impasto a 22 °C per 10-11 ore, fino ad il suo volume iniziale (800 g di pasta in un cilindro da 200 cc deve raggiungere il bordo), quindi procedere al:

2° Impasto ore 06,30 circa

• 1° Impasto	g 3888
• Farina Panettone 00 w 365 p/l 0,65	g 500
• Tuorli	g 100
• Eritritolo	g 150
• Destrosio	g 100
• Sciroppo di agave	g 100
• Inulina	g 50
• Panna Corman Selection 35% mg	g 250
• Sale	g 30
• Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi	g 461
• Acqua	g 74
• Caciocavallo grattugiato	g 150
• Farina di mandorle	g 150
• Uova intere	g 165
• Pepe	g 8
• Olive denocciolate	g 750
• Caciocavallo a cubetti	g 750
• Pomodorini secchi	g 400

Mettere in planetaria il 1° impasto, farina e la prima parte di tuorli, impastare per 17 minuti fino ad ottenere una buona incordatura. Appena incordato aggiungere eritritolo, agave, inulina e destrosio, continuare ad impastare per qualche minuto quindi versare il sale e la panna a filo. Dopo qualche minuto, iniziare ad inserire l'emulsione di burro, acqua, caciocavallo, mandorle, pepe e uova, preparata il giorno prima e tenuta a 16 °C per 16 ore. Terminare l'impasto e versare gli inerti, facendolo girare per 1/2 minuti. Mettere in recipiente adatto per 30 minuti al caldo a 32 °C/35 °C. Spezzare e pirlare, mettere nei pirottini a lievitare a 28 °C hr 75% per 5/6 ore. Una volta pronti da cuocere passare per 15 minuti al freddo, coppare un disco di crumble da cottura

e appoggiarlo sopra. Infornare a 175 °C e cuocere per 50 minuti il panettone da kg (al cuore 95 °C).

Craquellin per lievitati salati

• Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi	g 376
• Acqua	g 50
• Caciocavallo grattugiato	g 150
• Farina di cipolla essiccata	g 150
• Farina di mandorle	g 350
• Farina 00 160 w p/l 0,4	g 300

Mettere tutti i secchi in planetaria, far girare per amalgamarli in maniera omogenea, quindi scaldare il burro a 45 °C e versare sui secchi che stanno girando in macchina, quindi unire l'acqua. Una volta impastato stendere tra due fogli di carta da forno a 2,5 mm di spessore, mettere a raffreddare e stabilizzarsi in frigorifero per 12 ore. L'indomani ritagliare dei dischi di crumble.