



# BUCCELLATO DI LUCCA

Grandi lievitati

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

### INGREDIENTI

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| DOLCE FORNO MAESTRO      | g 6.500 |
| ACQUA                    | g 4.000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 800   |
| NATUR ACTIV              | g 400   |

### PREPARAZIONE

Impastare DOLCE FORNO MAESTRO con 2500 gr di acqua e il NATUR ACTIV.

Una volta assorbita l'acqua ed iniziato a crearsi l'impasto, aggiungere la restante acqua in più riprese.

Terminare con il burro morbido in 3 volte.

Il primo impasto serale deve avere un aspetto liscio ed asciutto.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Porre a lievitare a 22-24°C per 10-12 ore e comunque fino a volume quadruplicato.

## SECONDO IMPASTO

### INGREDIENTI

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| DOLCE FORNO MAESTRO      | g 5800 |
| ZUCCHERO SEMOLATO        | g 800  |
| SALE                     | g 100  |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 2200 |
| UOVA                     | g 2000 |
| UVETTA SULTANINA         | g 6000 |
| FICHI SECCHI             | g 2400 |

### PREPARAZIONE

Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO, zucchero, sale e solo i 3/4 del burro; impastare fino ad ottenere una pasta liscia.

Aggiungere quindi le uova poco per volta e proseguire a lavorare finché la pasta tende a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.

Aggiungere il rimanente burro previamente fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina, i fichi, le noci, la pasta d'arancio ed i semi d'anice.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| PASTA D'ARANCIO O CUBETTI D'ARANCIO TRITATI           | g 200  |
| NOCI SPEZZETTATE                                      | g 2000 |
| SEMI DI ANICE - (MESSI IN ACQUA IL GIORNO PRECEDENTE) | g 120  |

lievitazione a 28-30°C per circa 60-70 minuti; suddividere in pezzature da 400 g, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 15 minuti.

Arrotolare nuovamente ben stretto dando la classica forma di filone e porre su teglie con carta da forno od in stampo. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 4-6 ore con umidità relativa del 70% circa.

Lasciare per 10 minuti i buccellati lievitati esposti all'aria ambiente finché si formi una leggera pelle in superficie e praticare un taglio su tutta la lunghezza del dolce.

## SCIROPPO PER GLASSARE

### INGREDIENTI

|                   |        |
|-------------------|--------|
| ACQUA             | g 1000 |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 1000 |
| LEVOSUCROL        | g 3000 |

### PREPARAZIONE

Far bollire tutti gli ingredienti.

Far raffreddare prima dell'utilizzo.

### COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 160-180°C per tempi variabili in funzione del forno, circa 40 minuti.

Pennellare i buccellati appena sfornati con lo sciroppo di zucchero (bollire gli ingredienti e far raffreddare prima di pennellare).

I dolci vanno lasciati raffreddare per circa 10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

**Qualora si volesse utilizzare il DOLCE FORNO MAESTRO è consigliato aggiungere aromi a vostro piacimento.**

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire DOLCE FORNO MAESTRO con [DOLCE FORNO](#) senza cambiare la ricetta.