

PANETTONE (REZEPTBUCH)

Sauerteig

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	2,000 kg	100.00%
Wasser	1,000 kg	50.00%
Salz	0,020 kg	1.00%
Zucker	0,125 kg	6.25%
Butter	0,500 kg	25.00%
Livendo LV1	0,010 kg	0.50%
Gesamtgewicht	3,655 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Alle Zutaten außer Butter vermengen. Die Butter erst hinzufügen wenn das Gluten- Netzwerk gut entwickelt ist.

Sauerteig Fermentation 15 Stunden bei 24 °C.

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	1,000 kg	33.33%
Sauerteig TA 170	3,655 kg	121.83%
Pulso Q-Plus Ultra	0,025 kg	0.83%
Pulso Soft'n Fresh Hefeteig	0,050 kg	1.67%
Eigelb	0,540 kg	18.00%
Zucker	0,875 kg	29.17%
Butter	0,500 kg	16.67%
Früchtemischung	2,250 kg	75.00%
Salz	0,010 kg	0.33%
Fala Hefe für Süßteige	0,200 kg	6.67%
Gesamtgewicht	9,105 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 6 + 25 Min.

Teigtemperatur: 24 - 25 °C

Teigruhe: 45 Min.

Teigeinlage: Betriebsüblich

Gare: Bei 28 °C bis zu 3 Stunden

Ofentemperatur: 160 °C

Backzeit: Bei 1 kg ca. 55 Min. im Etagenofen

Sauerteig, Mehl, Salz, Backmittel und Eigelb mixen. Wenn das Gluten-Netzwerk ausgebildet ist Zucker in 2-3 Schritten einkneten anschließend die Butter und Hefe zugeben. Am Ende die Rosinen und Orangenschalen untermischen.