

Panettone

mit LIEVITO MADRE DOLCE und LIEVITO MADRE PURO ATTIVO



Vorteig:

Weizenmehl (Panettonemehl)	7,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO	1,500 kg
Eigelb	1,000 kg
Salz	0,100 kg
Wasser	5,000 l

Butter, weich	2,000 kg
Gesamtgewicht	18,600 kg

1. Knetzeit: 3 + 6 Minuten, Spiralkneter

2. Knetzeit: 4 – 6 Minuten langsam

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe: 12 – 14 Stunden bei 26 – 27 °C

Es wird empfohlen zur Kontrolle 0,300 kg Vorteig in ein Gefäß à 1 l zu geben. Wenn der Teig die Höhe erreicht hat, die 1 l entspricht, mit dem Hauptteig fortfahren.

Verarbeitungshinweise: Alle Zutaten, außer der Butter, zu einem gut ausgekneten Teig verkneten. Anschließend die Butter im langsamen Knetgang unterkneten.



Hauptteig:

Vorteig	18,600 kg
Weizenmehl (Panettonemehl)	3,000 kg
Wasser	0,500 l
Honig	0,500 kg
Zucker	3,000 kg
Eigelb	2,000 kg
Aromen (Vanille, Zitrone, Orange)	q.s.
Butter, weich	3,000 kg
Rosinen	4,000 kg
Orangeat	3,000 kg
Gesamtgewicht	37,600 kg

1. Knetzeit: 3 + 6 Minuten, Spiralkneter

2. Knetzeit: 20 – 25 Minuten langsam

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe: ca. 45 Minuten bei 28 °C

Teigeinlage: 0,750 kg für Formen à 0,700 kg
1,070 kg für Formen à 1,000 kg

Zwischengare: 5 – 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Vorteig, Weizenmehl und Wasser zu einem gut ausgekneten Teig verkneten. Anschließend schrittweise die anderen Zutaten im langsamen Knetgang unterkneten. Zum Schluss die Rosinen und das Orangeat unter den Teig kneten.
Nach der Teigruhe die Teigstücke entsprechend der gewünschten Größe abwiegen, nur mit etwas Fett rund wirken und zur Gare stellen. Nach der Zwischengare erneut rund wirken und mit dem Schluss nach unten in die entsprechenden Formen geben. Wenn sich die Teiglinge vom Volumen verdoppelt haben, mit einem scharfen Messer kreuzförmig einschneiden, in die Mitte des kreuzförmigen Schnittes ein Butterstückchen legen und backen.

Stückgare: 5 – 6 Stunden bei 30 °C bis sich das Volumen verdoppelt hat. Es wird empfohlen zur Kontrolle 0,050 kg Teig in ein Gefäß à 100 ml zu geben.

Backtemperatur: 175 °C, fallend auf 160 °C (Stikkenofen)
Für die letzten 15 Minuten den Zug öffnen.

Backzeit: 45 – 50 Minuten für Panettone à 0,700 kg
50 – 55 Minuten für Panettone à 1,000 kg
(Kerntemperatur: mindestens 94 °C)

Verarbeitungshinweise: Nach dem Backen die Panettone aufspießen und kopfüber abkühlen lassen. Anschließend die Panettone luftdicht verpacken.