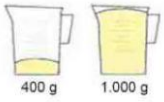


# VENEZIANA - lievitazione giornaliera

Preimpasto:

| | |
|---|---|
| **KOMPLET Granfesta** | 1.000 g |
| Acqua | 450 g |
| Tuorlo uovo cat. A | 150 g |
| Burro | 200 g |
| Zucchero | 100 g |
| Lievito di birra | 25 g |
| Totale | 1.925 g |

Modalità d'impiego:
Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro. Temperatura dell'impasto: 26/28°C. Far lievitare in cella a 28/30°C 80% U.R. per 2 ore ca. o comunque fino a che l'impasto sia triplicato.




LA SPIA: introdurre 400 g di preimpasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.000 cc.

Impasto:

| | |
|---|---|
| Preimpasto | 1.925 g |
| Farina W340-360 | 200 g |
| Zucchero | 250 g |
| Tuorlo uovo cat. A | 100 g |
| Burro | 200 g |
| Uvetta sultanina | 400 g |
| Arancia candita | 150 g |
| Cedro candito | 150 g |
| Miele di Acacia | 30 g |
| Aromi | q.b. |
| Totale | 3.405 g |

Modalità d'impiego:
Impastare il preimpasto e la farina fino ad ottenere un impatto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire addizionando il miele, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro e terminare aggiungendo la frutta.
Temperatura dell'impasto: 26/29°C
Lasciar puntare l'impasto per 45/60 min in cella a 27/30°C 80% U.R. Spezzare e tornire due volte.

Porre l'impasto negli appositi stampi bassi e far lievitare per 3 ore circa in cella di lievitazione a 27/30 °C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta supera di 1 cm il bordo dello stampo. Glassare con **KOMPLET Almondglass**, aggiungere le mandorle, lo zucchero in granella e zucchero a velo. Cuocere in forno a platea a 185°C per circa 55 min, Rotor 170°C per 50 min. (per pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 minuti di cottura fino al raggiungimento della temperatura di 94-96'C al 'cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.

*La qualità piace!*

KOMPLET

*Molte altre ricette su:*
**www.kompletitalia.it**

Numero Verde
800-251859