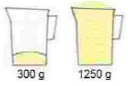


VENEZIANA – lunga lievitazione

Preimpasto:

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Acqua	450 g
Tuorlo uovo cat. A	150 g
Burro	200 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	1 g
Totale	1.901 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 26/28°C, 80% U.R. per 10-12 ore o comunque fino a che l'impasto sia quintuplicato.



LA SPIA: introdurre 300 g di impasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.250 cc.

Impasto:

Preimpasto	1.901 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	3.381 g

Modalità d'impiego:
Impastare il preimpasto e la farina fino ad ottenere un impasto 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 5 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 minuti (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