Традиционный итальянский кулич

KORENT CLASSIC PANETONE

Ингредиенты	**масса, кг**
Korent clasic panetone	**10**
Мука в/с	100
Magimix super albastru	0,5
Соль	1
Дрожжи Fala	7
Сахар	23
Master adria crem	8
Масло растительное	3
Молоко	25
Вода	15
ВЫХОД	**194,5**

Способ приготовления: Перемешивается премикс с мукой и улучшителем. После этого добавляется вода и остальные компоненты. После окончания замеса тесто отдыхает 15-20 мин.

После разделения теста на порционные куски дать отдохнуть еще 5-25 мин. Далее заготовки формуются и помещаются в ферментационный шкаф на 60-90 мин. с t 30°C и влажностью 75%. Выпечка происходит при t 200° С в течении 25-30 мин.

После охлаждения продукция смазывается готовым гелем Paletta.