



BUCCELLATO DI LUCCA

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
NATUR ACTIV

g 6.500
g 4.000
g 800
g 400

PREPARAZIONE

Impastare DOLCE FORNO MAESTRO con 2500 gr di acqua e il NATUR ACTIV.
Una volta assorbita l'acqua ed iniziato a crearsi l'impasto, aggiungere la restante acqua in più riprese.
Terminare con il burro morbido in 3 volte.
Il primo impasto serale deve avere un aspetto liscio ed asciutto.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Porre a lievitare a 22-24°C per 10-12 ore e comunque fino a volume quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA
UVETTA SULTANINA
FICHI SECCHI

g 5800
g 800
g 100
g 2200
g 2000
g 6000
g 2400

PREPARAZIONE

Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO, zucchero, sale e solo i 3/4 del burro; impastare fino ad ottenere una pasta liscia.
Aggiungere quindi le uova poco per volta e proseguire a lavorare finché la pasta tende a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.
Aggiungere il rimanente burro previamente fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina, i fichi, le noci, la pasta d'arancio ed i semi d'anice.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 60-70 minuti; suddividere in pezzature da 400 g, arrotolare, depositare su

PASTA D'ARANCIO O CUBETTI D'ARANCIO TRITATI

g 200

teglie o assi e lasciar puntare per altri 15 minuti.

NOCI SPEZZETTATE

g 2000

Arrotolare nuovamente ben stretto dando la classica forma di filone e porre su teglie con carta da forno od in stampo. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 4-6 ore con umidità relativa del 70% circa.

SEMI DI ANICE - (MESSI IN ACQUA IL GIORNO PRECEDENTE)

g 120

Lasciare per 10 minuti i buccellati lievitati esposti all'aria ambiente finché si formi una leggera pelle in superficie e praticare un taglio su tutta la lunghezza del dolce.

SCIROPPO PER GLASSARE

INGREDIENTI

ACQUA

g 1000

Far bollire tutti gli ingredienti.

ZUCCHERO SEMOLATO

g 1000

Far raffreddare prima dell'utilizzo.

LEVOSUCROL

g 3000

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 160-180°C per tempi variabili in funzione del forno, circa 40 minuti.

Pennellare i buccellati appena sfornati con lo sciroppo di zucchero (bollire gli ingredienti e far raffreddare prima di pennellare).

I dolci vanno lasciati raffreddare per circa 10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

Qualora si volesse utilizzare il DOLCE FORNO MAESTRO è consigliato aggiungere aromi a vostro piacimento.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire DOLCE FORNO MAESTRO con [DOLCE FORNO](#) senza cambiare la ricetta.