BUCCELLATO DI LUCCA

Grandi lievitati

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 6.500
ACQUA	g 4.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 800
NATUR ACTIV	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	g 5800
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800
SALE	g 100
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 2200
UOVA	g 2000
UVETTA SULTANINA	g 6000
FICHI SECCHI	g 2400
PASTA D’ARANCIO O CUBETTI D’ARANCIO TRITATI	g 200

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

NOCI SPEZZETTATE	g 2000
SEMI DI ANICE - (MESSI IN ACQUA IL GIORNO PRECEDENTE)	g 120

lievitazione a 28-30°C per circa 60-70 minuti; suddividere in pezzature da 400 g, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciar puntare per altri 15 minuti.
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.
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
ZUCCHERO SEMOLATO	g 1000
LEVOSUCROL	g 3000

PREPARAZIONE

Far bollire tutti gli ingredienti.
Far raffreddare prima dell'utilizzo.

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.