

PANETTONE AL CIOCCOLATO



PRIMO IMPASTO

1500 g **MIX ONE NATURE**
100 g **LIEVITO NATURALE**
750 g acqua
80 g zucchero
300 g tuorlo d'uovo
350 g burro
4/5 g lievito di birra

Versare nell'impastatrice l'acqua (750 g), il Mix one Nature (1500 g), il lievito di birra (4/5g) e lievito naturale (100g) e impastare per almeno 20 min. fino ad ottenere un impasto liscio.

Aggiungere lo zucchero (80 g) e attendere il completo assorbimento, aggiungere il tuorlo (300 g) gradualmente fino al completo assorbimento e infine il burro (350) in pomata.

Mettere in un recipiente con Formstac e porre in cella di lievitazione a circa 27/28°C con un umidità del 70% dalle 15 alle 16 ore.

EMULSIONE:

500 g **IVORY COAST 60% CHIPS**
260 g acqua

Preparare l'emulsione il mattino mentre si prepara l'impasto, sciogliendo il cioccolato (500 g) al microonde a 40°C e aggiungere l'acqua (260 g) a 50°C, emulsionare il tutto con una frusta a mano.



SECONDO IMPASTO

- 300 g burro
- 200 g zucchero
- 150 g tuorlo d'uovo
- 3084 g **PRIMO IMPASTO**
- 80 g miele acacia
- 500 g **MIX ONE NATURE**
- q.b. inclusioni (chips di cioccolato **Lubeca**)

Impastare il primo impasto (3084 g) con il Mix One Nature (500 g) per circa 20 min. fino ad ottenere un impasto liscio. Aggiungere lo zucchero (200 g) e il miele (80 g) fino al completo assorbimento, aggiungere il burro (300 g) a pomata fino al completo assorbimento poi inserire i tuorli (150 g) a filo fino ad assorbimento.

Aggiungere l'emulsione in 3 momenti diversi. Infine aggiungere le chips di cioccolato.

Prendere l'impasto e mettere a riposare in un recipiente per circa 1 ora, poi prendere e spezzare nelle forme desiderate, lasciare riposare 20 minuti sul tavolo e poi mettere negli stampi a lievitare a 27/28°C con umidità del 70% fino ad 1 dito dallo stampo (circa 3-4 ore).

Cuocere in forno ventilato a circa 155°C per 55 minuti.

Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.

