

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | | Procedimiento |
| Harina 000 | 2000 | g | 100% |  | * Amasar en velocidad lenta 4 minutos y   en velocidad rápida 4 minutos.   * Dar 10 vueltas de sobado, la masa no   debe superar los 26°   * Rebajar a 1 cm de espesor * Cortar con cortante tipo donas o   cortante circular de 10 cm de diámetro y el centro de 4 cm   * Estibar en bandejas dejando un buen   espacio entre cada pieza y poner a leudar en fermentadora a 30° con 80%  de humedad durante 150 minutos   * Hornear en horno caliente a 230°   durante 6 minutos.   * Dejar enfriar y decorar con merengue   ova blanca con un pincel rociando  ralladura de limón.   * Poner a secar en un lugar cálido de   aprox 50° durante media hora |
| Easy panettone | 200 | g | 10% |  |
| Azúcar | 480 | g | 24% |  |
| Sal | 10 | g | 0,5% |  |
| huevos | 200 | g | 10% |  |
| Anís en granos | 20 | g | 1% |  |
| Margarina masa | 200 | g | 10% |  |
| Agua | 800 | g | 40% |  |
| Okedo brown | 50 | g | 2,5% |  |
| Cobertura |  |  |  |  |
| Ova blanca | 750 | g | 100% |  |  |
| Agua | 300 | g | 40% |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 49 piezas de 80 g.