

|  |  |
| --- | --- |
| 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.