



MARTIN BRAUN GRUPPE

Pan Bagnato



Primo Impasto

1500 g **MIX ONE NATURE**

120 g **LIEVITO NATURALE CRESCO**

3 g lievito di birra

750 g acqua

330 g tuorli

300 g burro

80 g zucchero

Tot. Impasto: 3083 g

Mettere in macchina spirale o tuffante Mix One Nature, i lieviti e l'acqua. Lasciar impastare per almeno 20 min. fino ad ottenere un impasto liscio. Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento. Aggiungere il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato. Aggiungere il burro morbido e impastare complessivamente per circa 15 min. fino a completo assorbimento. L'impasto risulta liscio e setoso. Prelevare 250 g di impasto come "spia di controllo" e metterlo in una caraffa da 1 lt. Porre il restante impasto in un altro recipiente unto con Formstac (temperatura impasto 26-28°C). Mettere a lievitare in cella a 26-28°C per circa 12-13 ore, fino a quadruplicazione del volume iniziale.

Secondo Impasto

3083 g **PRIMO IMPASTO**

300 g **MIX ONE NATURE**

200 g farina per panettone

240 g zucchero

120 g tuorli

250 g burro

800 g uvetta/canditi

Mettere in macchina Mix One e il primo impasto. Impastare per 15-20 min. (in base alla tipologia di impastatrice). Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento. Lasciar incordare bene l'impasto. Integrare il tuorlo. Integrare il burro fino a completo assorbimento. Aggiungere infine i canditi e l'uvetta e impastare brevemente. Riporre l'impasto in un recipiente unto con Formstac e riporre in cella a puntare a 30°C per un'ora. Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata, arrotolare leggermente e lasciar riposare all'aria per 15 minuti (fino a formare una leggera pelle). Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi. Riporre in cella a lievitare con umidità per 4-5 ore, fino a raggiungere 1/3 dal bordo. Per pezzature da 400 g infornare a 160°C per circa 25-30 minuti. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.

Sede legale: Via Faustinnella, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia

Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it

Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.



MARTIN BRAUN GRUPPE

Bagna al Rhum

2000 g acqua

350 g zucchero

n°2 bacche di vaniglia

n°2 bucce d'arancia

n°2 bucce di limone

400 g rhum 70°

Portare a ebollizione l'acqua, unire lo zucchero e gli aromi. Una volta raffreddato il bauletto, aggiungere la bagna al rhum. Per pezzature 400 g per stampo e irrorare con 150 g di bagna.