

## Panetone Salgado II



### Ingredientes

2kg ITAFLEX  
200g FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO ITAIQUARA  
200g (4 unidades) de Ovos  
600ml Água  
120g Orégano  
200g Salsinha  
30g Caldo de galinha em pó  
600g Provolone em cubos  
600g Presunto em cubos  
200g Salame em cubos  
200g Azeitona picada

### Modo de Preparo

1. Colocar na masseira o ITAFLEX, os ovos e adicionar a água aos poucos. Bater por 5 minutos na velocidade baixa.
2. Passar para a velocidade alta e adicionar o FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO ITAIQUARA. Bater a massa até formar ponto de véu.
3. Depois misturar por 1 minuto o restante dos ingredientes.
4. Dividir a massa em peças de aproximadamente 550g.
5. Deixar descansar por aproximadamente 20 minutos.
6. Colocar em formas apropriadas para panetone.
7. Deixar fermentar.
8. Forneamento:
  - Forno turbo: 160°C por aproximadamente 30 minutos.
  - Forno lastro: 180°C por aproximadamente 30 minutos.

### Rendimento:

Aproximadamente 9 unidades