

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