

## Προζύμι Lievito Madre για πανετόνε:

<b>Divina MOLINO MERANO</b>	1.000 γρ.
Νερό	500 γρ.
Κρόκοι αυγών	100 γρ.
<b>Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA</b>	200 γρ.
Μαγιά	1 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί (εκτός από το βούτυρο) στο ταχυζυμωτήριο για 4 λεπτά στην 1η ταχύτητα και για 5 λεπτά στη 2η ταχύτητα, προσθέτοντας το βούτυρο σταδιακά, μέχρι η ζύμη να γίνει λεία.

**Θερμοκρασία Ζύμης:** 25°-28°C

**Ξεκούραση Ζύμης:** Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί στη στόφα σε θερμοκρασία 27°-30°C για 10-12 ώρες ή στους 22°C για 16-18 ώρες, μέχρι να τετραπλασιαστεί ο αρχικός όγκος.

## Βασική Ζύμη:

Προζύμι (έτοιμο, όπως παραπάνω)	1.801 γρ.
<b>Αλεύρι Gran Lievitati MOLINO MERANO</b>	300 γρ.
Νερό	50 γρ.
Ζάχαρη	300 γρ.
Μέλι	50 γρ.
Κρόκοι αυγών	150 γρ.
<b>Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA</b> (σε θερμοκρασία δωματίου)	200 γρ.
Βούτυρο Κακάο (προαιρετικά)	25 γρ.
Σταφίδες	400 γρ.
Κύβοι σακχαρόπηκτου πορτοκαλιού	300 γρ.
Ή	
<b>Chunks Σοκολάτας DAWN</b>	400 γρ.
Αρώματα (βανίλια, λεμόνι – προαιρετικά)	

**Tip:** Οι χρόνοι ζυμώματος ενδέχεται να διαφοροποιηθούν ανάλογα με το ταχυζυμωτήριο.

## Ζύμωμα:

Ζυμώνουμε στο ταχυζυμωτήριο το προζύμι, το αλεύρι και το νερό για  $\pm 4$  λεπτά σε αργή ταχύτητα και για 5-7 λεπτά σε γρήγορη ταχύτητα, μέχρι η ζύμη να γίνει λεία και στεγνή. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το μέλι και το βούτυρο κακάο και συνεχίζουμε το ζύμωμα για  $\pm 3$  λεπτά. Στη συνέχεια, προσθέτουμε τους κρόκους αυγού και συνεχίζουμε το ζύμωμα συμπληρώνοντας σταδιακά το βούτυρο και τα αρώματα μέχρι η ζύμη να γίνει λεία και μαλακή.

Μόλις ολοκληρώσουμε τη διαδικασία ζυμώνματος, προσθέτουμε τις σταφίδες και τους κύβους σακχαρόπηκτου πορτοκαλιού ή τα chunkς σοκολάτας και αναδεύουμε για 1 έως 2 λεπτά μέχρι να ενσωματωθούν στη ζύμη.

**Θερμοκρασία Ζύμης:** 25°-28°C

**Ξεκούραση Ζύμης:** Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί στη στόφα στους 30°C για 45 λεπτά.

Κόβουμε τη ζύμη σε κομμάτια βάρους 750-850 γρ., μορφοποιούμε απαλά τα κομμάτια και τοποθετούμε στις ειδικές φόρμες πανετόνε.

Τοποθετούμε στη στόφα για 3-5 ώρες, στους 28°-30°C και με υγρασία 80%. Στόχος είναι να διπλασιαστεί ο όγκος της ζύμης.

## Ψήσιμο:

Ψήνουμε σε αερόθερμο φούρνο στους 180°C με κλειστά τάμπερ για 10-15 λεπτά.

Ανοίγουμε τα τάμπερ, κατεβάζουμε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 165°C και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 30 λεπτά.