



FormulaBASE

Pangocciolo.

Una ricetta di partenza, spiegata e pronta da mettere in funzione

INTRODUZIONE

Perché qui.

Questa Formula Base nasce per offrirti una ricetta di partenza chiara, funzionale e immediatamente applicabile.

Non è una guida completa, né un manuale teorico.

È uno strumento operativo pensato per aiutarti a mettere in funzione una preparazione, ottenere un risultato concreto e iniziare a lavorare con maggiore consapevolezza.

All'interno troverai:

- una formula essenziale
- un procedimento strutturato
- parametri da rispettare
- un risultato di riferimento

Non troverai invece spiegazioni approfondite sul perché delle scelte tecniche.

Quel livello di comprensione fa parte di un percorso successivo, dedicato all'analisi, alla correzione e al controllo del risultato.

Questa Formula Base è il punto di partenza.

Serve per fare, testare e osservare.





Questo ebook nasce con l'unico scopo di condividere elementi pronti all'uso e concetti chiave per migliorare le proprie abilità.

Indice- Formula di base

1. Introduzione
2. Formula Base
3. Organizzazione del lavoro
4. Procedimento
5. Parametri
6. Risultato atteso



Formulabase

Pangocciolo

Ingrediente	Grammi	% Baker
Farina W 380	362 g	100%
Tuorli	54 g	15%
Uova intere	72 g	20%
Acqua	100 g	27.50%
Zucchero semolato	72 g	20%
Lievito di birra fresco	14 g	4%
Burro 82%	109 g	30%
Sale fino	6 g	1.60%
Bacca di vaniglia	1 g	0.20%
Buccia di limone grattugiata	6 g	1.60%
Buccia d'arancia	4 g	1%
Gocce di cioccolato	200 g	

Resa finale

Peso unitario: 75 gr



Procedimento.

1) Impasto

1. Inserisci in impastatrice i primi 6 ingredienti e impasta fino a ottenere un impasto sodo con maglia glutinica formata.
2. Aggiungi il burro morbido (18-20°C) in 2-3 aggiunte, insieme a sale e aromi.
3. Continua finché il burro è completamente assorbito.

2) Puntata (prima lievitazione breve)

1. Metti l'impasto in teglia, copri e lascia puntare 1 ora a 26-28°C.

3) Riposo in frigo

1. Riponi l'impasto in frigorifero a +4°C per tutta la notte, ben coperto.

4) Pezzatura e formatura (giorno dopo)

1. Spezza:

- palline piccole da 85 g

5) Lievitazione finale

1. Lievita a 26-27°C per 3-4 ore con umidità 75% (HR), fino a corretta crescita.

6) Finitura

1. Spennella con uovo sbattuto.

Cottura (scegli il tuo forno)

- Forno ventilato: 170-180°C per 12-16 min, valvola chiusa
- oppure
- Forno statico: 200-220°C per 12-16 min, valvola chiusa

PROCESSO DI CREAZIONE

METODO.



01

Impasto a fine lavorazione in macchina temperatura 25 gradi



02

Creare una pagnotta per far puntare in stufa al caldo.



03

Coprire e lasciare riposare per 1 ora 30 minuti.



04

Dopo l'ora e 30 il volume della pasta deve essere raddoppiata.



05

Versare sul tavolo



06

Stagliare e creare le pezzature.

PROCESSO DI CREAZIONE

METODO.



01



02

Iniziare a prilare senza schiacciare.



03

Inserire sulla teglia lasciando un leggero spazio per lo sviluppo finale tra lievitazione e cottura.



04

Spruzziamo leggera acqua prima della lievitazione.



05

Lasciamo lievitare per 2 ore e 15 minuti a 26 gradi, controllando spesso che la pasta sia umida in superficie.



06

Dopo la lievitazione il raddoppio deve essere evidente. Inizialmente il pangocciolo ha una misura di 6 cm di diametro. A fine lievitazione ha un diametro di 10 cm / 9 e mezzo.

PROCESSO DI CREAZIONE

PREPARAZIONE FINALE



FormulaBASE

Krapfen.

Una ricetta di partenza, spiegata e pronta da mettere in funzione