

LINEE GUIDA GENERALI PANETTONE TRADIZIONALE SCARPATO BASSO

In linea generale il Panettone deve presentare le seguenti caratteristiche:

- **Lievitazione naturale**
- **Assenza** assoluta di **conservanti**
- **Basso**: utilizzare un pirottino di diametro 21cm e altezza 7 cm
- **Scarpato**: prima della cottura si fa un taglio a croce sulla cupola dell'impasto; poi con le dita (o con la lametta) si sollevano i triangoli che si formano dal taglio a croce, successivamente si mette il burro sulla parte scoperta. (vedi foto sotto*)
- **Nessun tipo di glassatura**

La trasgressione di queste regole implica l'esclusione immediata dal concorso.

* Foto processo di scarpatura



Taglio a croce



Scarpatura