

# Panettone

20 Dicembre 2020

Ciao! oggi vi propongo una ricetta non molto complicata e non troppo lunga per ottenere un panettone toooooooooop!!!

Ah dimenticavo....per me il panettone ha uvetta e frutta candita!!



## Ingredienti

### **Lievitino**

100 gr di acqua  
10 gr di lievito di birra disidratato  
1 cucchiaino di zucchero  
125 gr di farina di manitoba

### **Impasto per panettone**

70 gr di arancia candita  
70 gr di cedro candito  
70 gr di uvetta sultanina  
250 gr di farina di manitoba + q.b.  
10 gr di lievito di birra disidratato  
100 gr di zucchero  
3 uova, di cui una per spennellare il panettone  
50 gr di latte  
1 pizzico di sale  
15 gr di liquore  
50 gr di burro a temperatura ambiente  
1 tuorlo d'uovo

### **LIEVITINO**

In una ciotola mettere l'acqua, il lievito di birra disidratato, lo zucchero e la farina di manitoba. Con un cucchiaino amalgamate gli ingredienti, ricoprite la ciotola con della pellicola e lasciate lievitare in un luogo riparato per circa 40 minuti.

### **IMPASTO PER PANETTONE**

Nella planetaria mettete la farina di manitoba, il lievito di birra disidratato, lo zucchero, 2 uova, il latte, il sale e il liquore all'arancia e impastare velocemente per circa 30 secondi.

Unire il lievitino e impastare per circa 4 minuti; nel frattempo aggiungete il burro, la frutta candita tagliata a pezzetti e l'uvetta. Lasciate lievitare per circa 1 ora o fino al raddoppio del volume. Trascorso il tempo, impastare con la planetaria ancora per 1 minuto.

Trasferire l'impasto, che risulterà molto morbido, sul piano da lavoro infarinato.

Infarinate l'impasto in superficie e compattatelo in una palla; trasferite l'impasto all'interno dello stampo di carta da panettone della capienza di 1 kg. effettuate in superficie un taglio a croce e spennellate con un tuorlo sbattuto. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume in un luogo riparato da correnti d'aria.

Preriscaldate il forno a 180°C e tenete da parte uno stecco da spiedo in ferro.

Cuocete il panettone in forno caldo per 35-40 minuti sistemandolo al primo binario del forno partendo dal basso.

Togliete con attenzione il panettone dal forno e infilzate a 2 cm dalla base con lo stecco da spiedo. Capovolgete posando le estremità dello stecco su due basi e lasciate riposare capovolto fino al completo raffreddamento.

*Merry Christmas*



Quale miglio canzone di questa può accompagnare la preparazione e la degustazione di un ottimo panettone!!!!

# **MARIAH CAREY - All I Want for Christmas Is You**