

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panettone di rosel

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**

NOTE: + 5 ORE DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

FARINA PER PANETTONE 500 gr

LIEVITO DI BIRRA FRESCO 22 gr

ACQUA a temperatura ambiente - 220 ml

UVETTA 70 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 80 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO 50 gr

PREPARAZIONE



2 Fate sciogliere nel latte il lievito.



3 Nella planetaria mettete la farina.



4 Unite il latte con il lievito.



5 Avviate a velocità 1 per 2 minuti quindi aumentate a velocità 2 ed impastate per 20 minuti.



6 Coprite e fate lievitare per 1 ora.



7 Unite al composto l'uvetta, il cioccolato e mescolate bene.



8 Fate lievitare per 45 minuti.

Trasferite il composto in uno stampo per panettoni a stella.



9 Fate lievitare per 4 ore.





10 Bagnate con poco latte e coprite di zucchero.



11 Infornate a forno già caldo a 175°C per 30 minuti quindi abbassate a 150°C e proseguite la cottura per altri 30 minuti.

Fate raffreddare bene.





12 Con lo stesso impasto potete preparare del muffin.

