

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panettone delle Simili con lievito naturale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 90 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 19 ORE DI LIEVITAZIONE



LATTE TIEPIDO circa - 80 gr

ZUCCHERO 50 gr

SCORZA DI ARANCIA CANDITA a cubetti -
125 gr

CEDRO CANDITO A CUBETTI 125 gr

TUORLI 6

SALE 10 gr

MIELE 10 gr

MALTO 10 gr

STECCA DI VANIGLIA 1

PREPARAZIONE

1 In una ciotolina mescolate gli ingredienti per la biga e lasciatela riposare per 15 minuti.



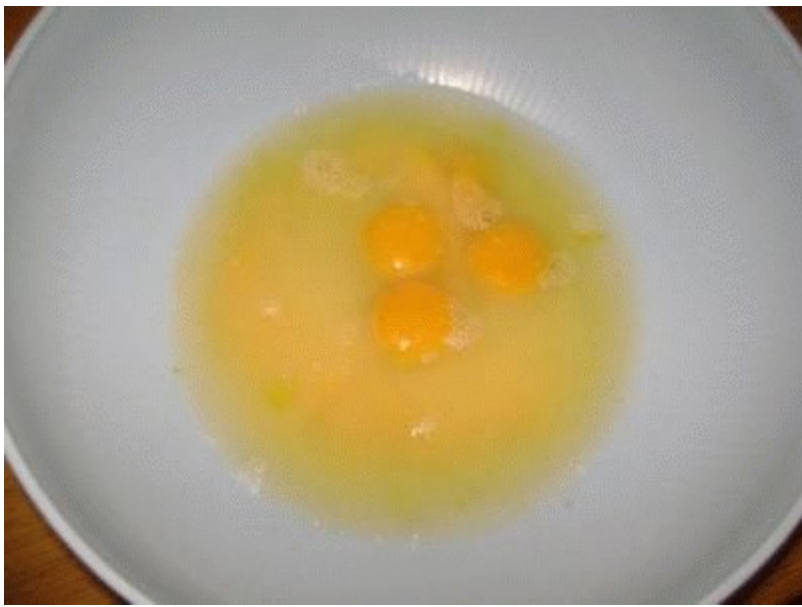


2 Fate una fontana con la farina e mescolate con il lievito, fino a formare un impasto

morbido che metterete a lievitare fino a quando avrà triplicato il suo volume.



3 Unite l'acqua tiepida ai tuorli.



4 Sbattete con la forchetta.



5 Aggiungete la farina e lo zucchero.



- 6 Lavorate fino ad ottenere un composto sodo al quale aggiungerete la pasta lievitata precedentemente.



- 7 Lavorate sino ad ottenere un composto liscio ed elastico, appiattite poi l'impasto e disponetevi al centro il burro morbido a pezzetti.



- 8 Quando l'impasto sarà ben liscio e compatto mettetelo a lievitare per 12 ore in una ciotola imburata.



- 9 Nel frattempo fate rinvenire l'uvetta con liquore al mandarino e acqua.



10 L'impasto il giorno dopo sarà ben alveolato.



11 In una ciotola lavorate il latte, i tuorli, lo zucchero, il miele, il malto, il sale ed i semini della vaniglia, aggiungete poi la farina e dopo averla amalgamata bene iniziate ad aggiungere il primo impasto.



12 Amalgamate per bene e sulla spianatoia lavoratelo fino a formare un impasto liscio ed elastico.



13 Unite il burro morbido.



14 Lavorate fino ad ottenere una palla liscia e profumata, togliete un pezzetto di 100 gr circa al quale aggiungerete le gocce di cioccolato.

Frullate nel mixer 50 gr di arancia candita e 50 gr di cedro candito.



15 Otterrete una pasta che dovrete aggiungere al composto.



16 Unite gli altri canditi e l'uvetta.



17 Amalgamate e dividete in due parti che metterete negli stampi.

Il panettone più piccolo con le gocce di cioccolata andrà in un piccolo stampo.





18 Lasciate lievitare 5 ore.



19 Infornate per un'ora a 180-190°

Una volta sfornati capovolgeteli e fateli raffreddare in maniera tale che l'alveolatura interna risulti più accentuata e non perdano la loro morbidezza.





