

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Panettone gastronomico

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE



Il panettone gastronomico si è imposto sulle tavole degli italiani nonostante la sua breve vita ed è oggi uno dei must sulla tavola di Natale. Ma è anche un ottimo alleato per buffet e gite fuori porta: con un unico panettone potrete dare vita a strati diversi di farciture per accontentare i gusti di tutti, e che soddisfazione vedere l'opera finale compiuta, tanto bella quanto golosa!

Se siete alla ricerca di altre idee da realizzare per le feste, ecco per voi altre ricette di Natale:

[struffoli](#)

[crostini di fegatini](#)

[omini di pan di zenzero](#)

INGREDIENTI

FARINA MANITOBA (o altra farina forte) -
250 gr
FARINA 0 250 gr
LATTE INTERO 250 gr
TUORLO D'UOVO 3
LIEVITO DI BIRRA 15 gr
BURRO 80 gr
ZUCCHERO 40 gr
SALE 10 gr

PREPARAZIONE

- 1 Versate la farina nella ciotola, unirvi lo zucchero, i tuorli, il latte ed il lievito sciolto in poco latte.







- 2** Iniziate ad impastare e lasciate lavorare la macchina fino a quando l'impasto non risulti ben elastico e si sia completamente staccato dalle pareti della ciotola.

Incorporate, a questo punto, il burro ammorbidito a chucchiai, aggiungendo altro burro solo quando il precedente è stato completamente assorbito.



- 3** Unire, solo alla fine, il sale e fate lavorare l'impasto ancora per un paio di secondi.



- 4 A questo punto, trasferite l'impasto sul piano di lavoro e girate la palla con il classico movimento tipico della pirlatura.



- 5 Trasferite nuovamente la palla nella ciotola e lasciatevela a lievitare per circa un'ora o al raddoppio del volume.



6 Riprendete l'impasto e sgonfiate lo delicatamente.



7 Dategli nuovamente forza con la pirlatura.



- 8 Adagiate la palla nello stampo per panettoni da 1 kg e spennellatelo in superficie con del burro fuso.



- 9 Lasciatelo nuovamente lievitare fino a che la palla non raggiunga quasi il bordo dello stampo.



10 A questo punto, infornate il panettone a 180°C per circa 45 minuti, verificate comunque il giusto grado di cottura con la prova stecchino.

Lasciate freddare il panettone, quindi tagliatelo in fette e farcitelo a piacere.



11 A questo punto tagliatelo in quarti e servitelo in tavola.