

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panettone

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lombardia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto elevata* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



PER LA BIGA

FARINA MANITOBA 60 gr

LIEVITO DI BIRRA 3 gr

ACQUA 40 gr

PER IL PRIMO IMPASTO

FARINA 200 gr

LIEVITO DI BIRRA 4 gr

ZUCCHERO 50 gr

ACQUA 110 gr

TUORLO D'UOVO 2

BURRO 50 gr

PER IL SECONDO IMPASTO

FARINA 45 gr

ZUCCHERO 45 gr

TUORLO D'UOVO 1

BURRO 30 gr

UVETTA (AMMOLLATA IN ACQUA) 60 gr

CEDRO CANDITO A CUBETTI 20 gr

ARANCIA CANDITA 20 gr

PREPARAZIONE

- 1 Fare sulla spianatoia una fontana con 150 g di farina, sbriciolarvi la pasta lievitata, scioglierla con acqua tiepida e incorporarvi la farina, fino a ottenere un composto liscio e morbido. Lavorarlo bene con le mani, così che il lievito si impasti omogeneamente con la farina, farne una palla e metterlo in una zuppiera infarinata.

Coprire la zuppiera con un tovagliolo e lasciarla in un luogo caldo per almeno 3 ore.

Passato questo tempo, formare sulla spianatoia la fontana con 130 g di farina, mettervi la pasta lievitata e impastare con acqua tiepida, fino a incorporare tutta la farina.

Formare una palla, depositarla nella zuppiera infarinata, coprirla con un tovagliolo e lasciarla in luogo caldo per circa 2 ore. Tagliare a cubetti il cedro e l'arancia canditi.

Ammollare in acqua tiepida l'uvetta per una ventina di minuti, scolarla e asciugarla.

Disciogliere in una casseruolina, a fuoco bassissimo perché non frigga, 300 g di burro. In un'altra casseruola versare lo zucchero con due dita di acqua calda, mescolare, sulla fiamma bassissima fino a che lo zucchero non sarà disciolto e lasciare intiepidire.

Unirvi 12 tuorli e 3 uova intere, mescolando con la frusta, dopo aver messo la casseruola a bagnomaria, affinché lo sciroppo si intiepidisca. Formare sulla spianatoia la fontana con 1 kg di farina cui siano stati mischiati 2 cucchiaini di sale; collocarvi il panetto lievitato, che dovrebbe aver raddoppiato il volume, e iniziare a incorporare la farina versando il burro fuso.

Unire un poco alla volta lo sciroppo fino a incorporare tutta la farina. Lavorare con le mani per 20 minuti, finché la pasta non avrà la consistenza di quella del pane (lucida, asciutta, con bollicine). Impastarvi allora l'uvetta e i canditi, distribuendoli bene nel composto.

Dividere la pasta in tre panetti e dare loro una forma leggermente allungata, rotolandoli con le mani sulla spianatoia. Disporre ogni panetto su un foglio di carta imburrata e infarinata sulla placca del forno, circondato con una fascia di cartone di circa 10x25 cm e lasciare lievitare al caldo per 6 ore. Al momento di mettere nel forno già caldo (200°C), praticare con un coltello affilato una croce sulla cupola di panettoni.

Dopo 5 minuti, distribuire sulle cupole alcuni riccioli di burro e proseguire la cottura per 60-80 minuti, a seconda del forno. Una volta pronti accompagnare con [crema al mascarpone](#).

Per Natale preparate anche i nostri golosi [biscottini speziati!](#)