

ANTIPASTI E SNACK

# Panettone gastronomico

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **40 min** COSTO:

**molto basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + **8 ORE DI RIPOSO**

---



Il **panettone gastronomico** è una variante salata del [classico panettone dolce](#). Il panettone gastronomico è un **rustico lievitato**, tagliato e **farcito** con **ingredienti salati**, spesso servito come [antipasto](#). Le farciture possono variare e includere ingredienti come **formaggi, salumi, verdure e frutti di mare**. Come per il **panettone dolce**, anche il **panettone gastronomico si può cucinare in casa**, con un po' di pazienza il risultato sarà più che soddisfacente.

La ricetta del **panettone gastronomico** è diventata **molto popolare** negli ultimi anni, troviamo spesso questa **golosità salata** a **compleanni, ricevimenti, picnic**

o buffet e durante le festività natalizie.

**Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in casa una base perfetta per un panettone gastronomico pronto da essere tagliato e farcito a tuo piacimento.**

Se stai cercando idee per il tuo [menù di Natale](#), ecco alcuni antipasti che puoi servire accanto al panettone gastronomico:

[Torta tramezzino](#)

[Insalata russa](#)

[100 salatini in 30 minuti](#)

[Vol au vent ripieni](#)

[Cantucci salati](#)

## INGREDIENTI

FARINA MANITOBA 500 gr

LATTE 260 gr

TUORLI 3

BURRO 75 gr

MIELE 25 gr

SALE FINO 7 gr

LIEVITO DI BIRRA 2 gr

## PREPARAZIONE

**1** Vediamo come cucinare un panettone gastronomico come quello che potresti comprare in panetteria. Versa la farina in un'impastatrice o planetaria, se non ne hai una puoi procedere alla vecchia maniera, utilizzando una semplice ciotola e impastando a mano.

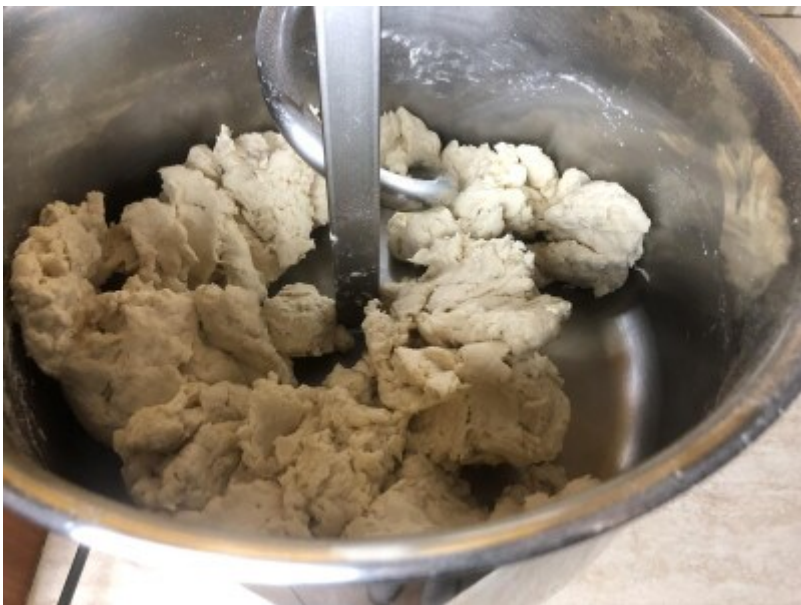
Aggiungi il lievito direttamente sulla farina, poi aggiungi il latte freddo, a filo, man mano che verrà assorbito dall'impasto.





- 2** Una volta che il latte sarà tutto assorbito, aggiungi i tuorli uno alla volta, mettendo il successivo quando il precedente sarà stato assorbito dall'impasto. Infine aggiungi il sale. Continua a lavorare il composto fino ad ottenere un impasto consistente e ben incordato, poi aggiungi il burro freddo a pezzetti, sempre uno alla volta.







- 3 Quando l'impasto è pronto, ribaltalo sul piano da lavoro, fai qualche piega veloce, copri con una ciotola a campana e fallo riposare per 30 minuti circa.





4 Dopo mezz'ora riprendi l'impasto, fai ancora qualche piega come prima, poi pirla l'impasto



con due mani, facendolo roteare per sigillarlo bene sul fondo. Dopo aver pirlato l'impasto, avrai ottenuto una pallina, sistemala nello stampo da panettone. Copri il panettone con pellicola trasparente, tienilo dentro al forno chiuso in modo che stia lontano da eventuali spifferi o correnti d'aria e fai lievitare per circa 7-8 ore circa, a temperatura ambiente.







**5** Quando il tuo impasto sarà ormai lievitato, metti lo stampo in forno preriscaldato ventilato a 180°C per circa 35 minuti, se dovesse colorarsi molto in superficie prima dei 30-35 minuti, porta il forno a 170°C e se, necessario, copri la superficie con carta argentata.

Sforna il tuo panettone e lascialo raffreddare per almeno un paio d'ore, meglio ancora se per una notte. Quando il panettone sarà ben freddo, taglialo in 10 dischi con un coltello lungo e seghettato, una volta pronto, potrai farcirlo a tuo piacimento.





