

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Panettone salato

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO:
molto basso

NOTE: + 6 ORE DI LIEVITAZIONE



Nessuno può resistere al classico [panettone](#) durante le feste, ma avete mai provato la sua versione salata da servire come [antipasto](#)? Se amate preparare in casa i [lievitati](#), non perdetevi questa sontuosa e raffinata ricetta. Al suo interno non troverete uvetta e canditi bensì dadini di saporito speck. Morbido e profumato, questo panettone salato sarà perfetto come accompagnamento a salumi e formaggi, e arricchirà di gusto il vostro buffet di Natale. Scoprite la nostra raccolta di [dolci di Natale](#).

Venite a scoprire altre appetitose ricette natalizie:

Panettone gastronomico

Crema al mascarpone

INGREDIENTI PER LA BIGA

FARINA MANITOBA 150 gr

ACQUA 90 gr

LIEVITO DI BIRRA DISIDRATATO 6 gr

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA MANITOBA 350 gr

ZUCCHERO 25 gr

LATTE 50 gr

BURRO MORBIDO 100 gr

UOVA 2

SALE 10 gr

INGREDIENTI PER LA FARCIA

SPECK A DADINI 150 gr

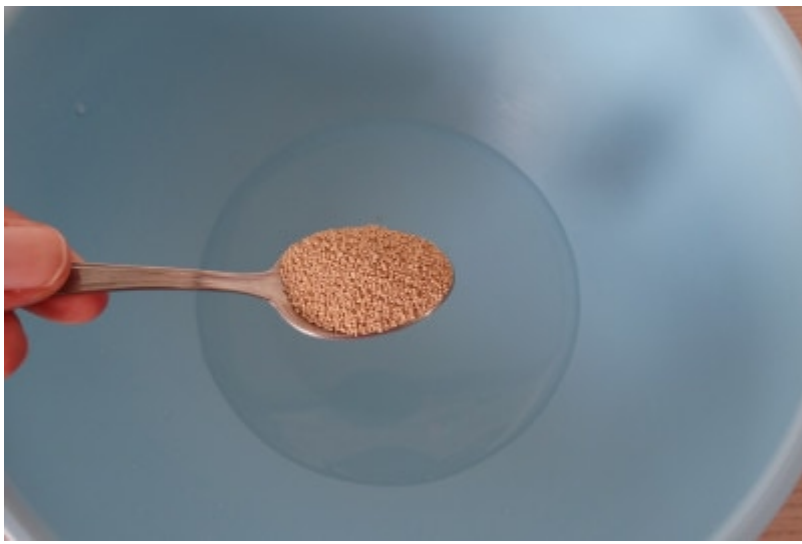
INGREDIENTI PER LA COPERTURA

BURRO 15 gr

MANDORLE 20 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il panettone salato, per prima cosa togliete il burro dal frigo in modo che risulti morbido. Realizzate una biga, ossia un preimpasto: sciogliete il lievito in 90 grammi d'acqua e amalgamate la farina.



2 Mescolate con una forchetta, quindi completate l'impasto a mano, senza necessità di lavorarlo troppo. Coprite e lasciate lievitare per un'ora in un luogo caldo.





- 3** Quando la biga sarà gonfia trasferitela nella ciotola di una planetaria, aggiungendo il latte. Azionate il gancio e lavorate per qualche minuto, quindi aggiungete la farina, lo zucchero, il sale e le uova, un po' per volta. Per ultima cosa unite il burro e lasciate che l'impasto si incordi lungo il gancio.





- 4 Trasferite l'impasto in una ciotola unta d'olio o di burro. Lasciate lievitare fino al raddoppio.



- 5** Ungete con dell'olio o del burro un piano da lavoro o un foglio di carta forno ampio e stendete l'impasto in una forma regolare. Aggiungete lo speck a dadini e richiudete a portafoglio.





6 Modellate l'impasto in modo da conferire una forma sferica, quindi trasferitelo nello stampo da panettone da 750 grammi. Coprite e lasciate lievitare ancora per un'ora.

Accendete il forno a 180° in modalità statica. Sciogliete 5 dei 15 grammi di burro che serviranno per la copertura e spennellate la superficie del panettone. Fate aderire le

mandorle intere. Incidete il centro con un coltello affilato e aggiungete il restante burro.

Infornate per circa 30 minuti. Dopo i primi 20 minuti, se la superficie sarà già ben colorata, potete diminuire la temperatura del forno a 150°.

Appena sfornato il panettone, copritelo con un canovaccio e lasciatelo intiepidire prima di tagliarlo.





CONSIGLIO

Insieme allo speck potete aggiungere anche altri ingredienti, per personalizzare il vostro panettone salato: olive, formaggio, pomodori secchi... date spazio alla fantasia!