

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Panettone fatto in casa

---

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

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto elevata](#)    PREPARAZIONE: [60 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *TEMPI DI LIEVITAZIONE*

---



Lo sappiamo che stavi cercando una ricetta semplice per il **panettone fatto in casa**! Il re dei [dolci di Natale](#)!

Quest'anno vogliamo proporti una ricetta facile che riesce sempre: questo panettone fatto in casa lo faremo con il lievito di birra, è quindi una ricetta accessibile anche a chi non ha un lievito madre forte e pronto da utilizzare.

Se volete cimentarvi nella preparazione del panettone, non vi resta che seguire le foto passo passo con le loro indicazioni e se avete bisogno di

chiarimenti, potete sempre guardare il video!

Sappiamo cosa vi state chiedendo! Non è così difficile da fare, ci vuole solo un pò di pazienza e di manualità. E si.. potete farlo con le gocce di cioccolato e avrete risolto l'annoso problema dell'uvetta si/uvetta no! Se poi volete farcirlo potete usare la buonissima [crema al mascarpone](#).

Altre ricette per il Natale, leggi qui

[Antipasti facili e sfiziosi per Natale](#)

[Ricette semplici di pesce per la vigilia di Natale](#)

## 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** Per preparare il panettone fatto in casa, per prima cosa la sera del primo giorno prepara la biga: versa in una ciotola la farina, il lievito di birra e sbriciolalo nella farina.

Aggiungi l'acqua e comincia a mescolare con un cucchiaino di legno, poi rifinisci l'impasto con le mani fino a ottenere un impasto asciutto ma ancora grezzo.

Copri con la pellicola e lascia lievitare per circa un'ora, poi mettilo a maturare in frigorifero per circa 12 h.







- 2 Il mattino seguente, versa la farina nella ciotola della planetaria, insieme allo zucchero, al lievito di birra e all'acqua.





**3** Con il gancio a foglia, impasta gli ingredienti fino ad ottenere un impasto asciutto e ben formato.

Poi aggiungi la biga maturata e lascia impastare ancora.





**4** Aggiungi i tuorli uno alla volta, aspettando che il precedente venga prima assorbito.

Una volta inseriti i tuorli, sostituisci la foglia con il gancio e lascia impastare fino a che l'impasto non risulti incordato e non più appiccicoso.

Comincia quindi aggiungere il burro morbido, pochi pezzi alla volta, lasciandogli il tempo per venire assorbito.





- 5 Una volta inserito tutto il burro, lascia impastare per circa 5 minuti. L'impasto dovrebbe di nuovo risultare asciutto e non appiccicoso.

Trasferiscilo sul banco e sollevandolo dal centro, ripiegalo su se stesso qualche volta, girandolo di 90 gradi ogni volta.

Pirla leggermente l'impasto e mettilo a lievitare in una ciotola, coperta con pellicola, per circa 5 ore a temperatura ambiente.





**6** Nel pomeriggio, versa l'impasto lievitato nella ciotola della planetaria insieme alla farina e allo zucchero.

Lascia impastare per circa 5 minuti.





**7** Poi aggiungi il tuorlo e lascialo assorbire. Aggiungi il burro poco alla volta e lascialo assorbire.

Quando l'impasto risulta morbido e non appiccicoso, aggiungi l'uvetta ammollata in acqua, il cedro candito, l'arancia candita e la polpa di un baccello di vaniglia.

Lascia impastare fino che gli ultimi ingredienti non saranno stati assorbiti.







**8** Trasferisci l'impasto sul banco e di nuovo, sollevando dal centro, ripiega l'impasto su se stesso girandolo di 90 gradi ogni volta.

Aiutandoti con un tarocco dai le ultime pirlate e poni l'impasto a lievitare in uno stampo da panettone da 750 g.





9 Copri con una ciotola alta, io uso quella della planetaria, e lascia lievitare a temperatura ambiente per circa 3 ore.

Intanto che scaldi il forno, rimuovi la ciotola e lascia scoperto per un'altra ora, questo, per far seccare leggermente la cupoletta.

Con un coltello, incidi a croce la sommità. Aggiungi 2 fiocchetti di burro all'interno del taglio.

Infine inforna in forno ventilato a 170° per circa 45 minuti.





**10** Con due spiedi di metallo infilza il lato del panettone, vicino al fondo, facendo attenzione che quando escono dall'altra parte sono incandescenti, poi ribaltalo per farlo raffreddare appoggiandoti su 2 barattoli o qualsiasi cosa di abbastanza alto.

Lasciatelo raffreddare a testa in giù per almeno 6 ore.

E il vostro panettone fatto in casa è pronto per essere divorato!



