

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panettone fatto in casa

di: *Cookaround*

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 cucchiaio 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.

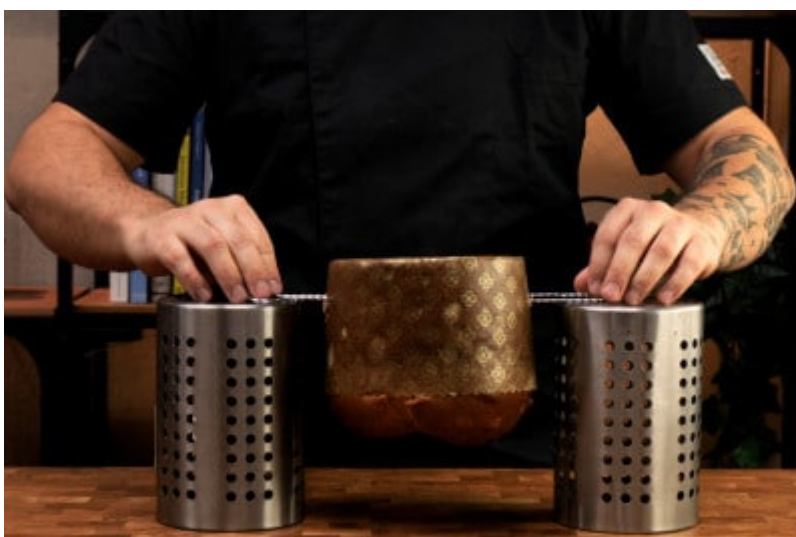
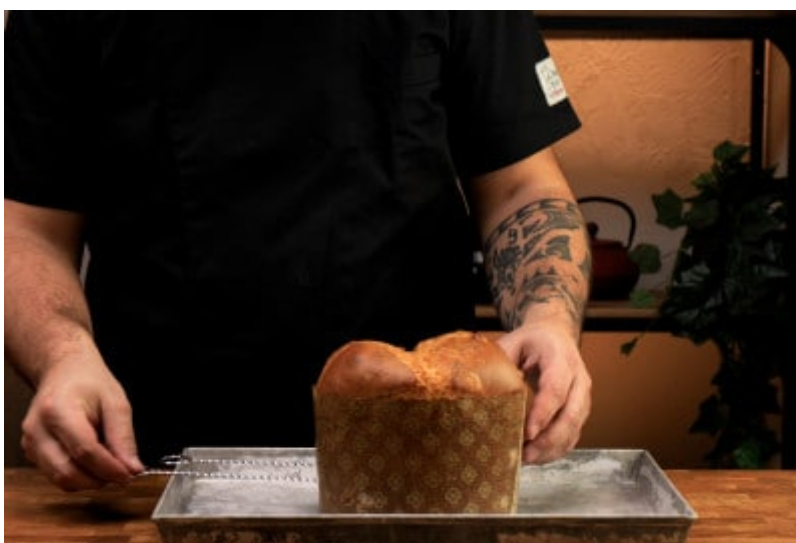


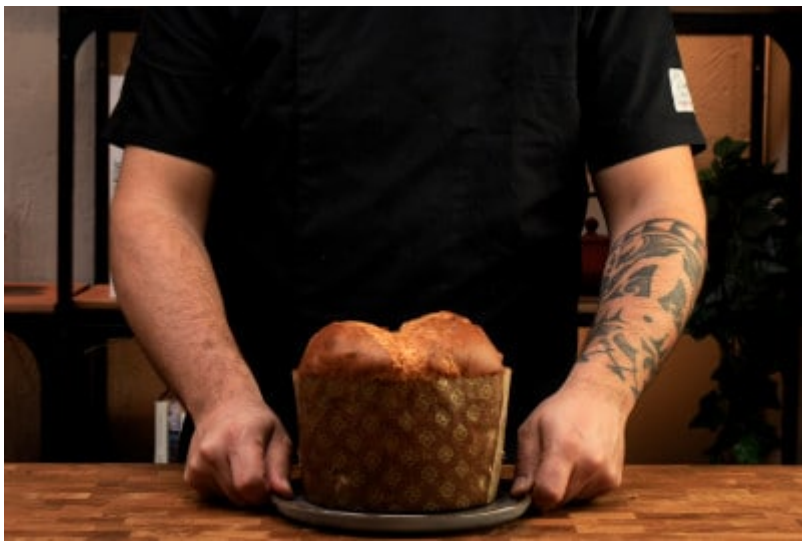


10 Con due spiedi di metallo infilza il lato del panettone, vicino al fondo, facendo attenzione che quando escono dall'altra parte sono incandescenti, poi ribaltalo per farlo raffreddare appoggiandoti su 2 barattoli o qualsiasi cosa di abbastanza alto.

Lasciatelo raffreddare a testa in giù per almeno 6 ore.

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





DOMANDE FREQUENTI