DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panettone fatto in casa per principianti

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *TEMPO DI LIEVITAZIONE: 5 - 6 ORE (UNICA LIEVITAZIONE)*



Hai sempre sognato di sfornare il re dei lievitati delle feste ma temi sia un'impresa impossibile? Questa ricetta del **panettone fatto in casa per principianti** è pensata esattamente per te, per dimostrarti che con un po' di pazienza si possono ottenere risultati straordinari anche lavorando tutto a mano.

Niente planetaria o attese infinite per le doppie lievitazioni: creeremo un impasto diretto che, sotto le tue mani, passerà dall'essere **vischioso e appiccicoso a un panetto liscio, elastico e profumatissimo**

. Una volta pronto, potrai gustarlo al naturale o trasformarlo in un goloso panettone farcito, perfetto da alternare sulla tavola delle feste al classico pandoro.

Il vero segreto che ho imparato a mie spese per non far collassare la cupola in lievitazione è una **pirlatura bella tesa**: sentirai proprio la superficie dell'impasto tendersi e fare resistenza mentre lo fai ruotare sul piano di lavoro. Per la cottura ti do un consiglio da vero esperto: affidati a un termometro a sonda e sforna quando la temperatura arriverà esattamente a **93-94°C al cuore**.

Mentre il tuo capolavoro riposa e si raffredda a testa in giù, puoi ingannare l'attesa preparando un croccante torrone tradizionale o un irresistibile torrone siciliano. Allaccia il grembiule e preparati a inebriare tutta la cucina con un profumo magico di agrumi e vaniglia, mettiamoci all'opera!

INGREDIENTI PER UN PANETTONE DA 1 KG

FARINA MANITOBA o farina forte 13-14% proteine - 500 gr
LIEVITO DI BIRRA FRESCO o 5 g. di lievito secco - 15 gr
ACQUA TIEPIDA 120 ml
ZUCCHERO SEMOLATO 120 gr
UOVA MEDIE intere a temperatura ambiente - 3
TUORLO D'UOVO a temperatura ambiente - 2
BURRO MORBIDO tolto dal frigo 2 ore prima - 80 gr
SALE FINO 5 gr
MIELE DI ACACIA 1 cucchiaio da tavola
ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaio da tè
ARANCIA BIO la scorza - 1
LIMONE BIOLOGICO la scorza - 1
UVETTA SULTANINA 150 gr
CANDITI di arancia o in alternativa gocce di cioccolato - 100 gr

COME FARE IN CASA UN PANETTONE DI NATALE DA 1 KG.

1 In una ciotolina mescola il miele, l'estratto di vaniglia e le scorze finemente grattugiate di arancia e limone. Copri la ciotola con della pellicola trasparente e lasciala riposare a temperatura ambiente: in questo modo il miele catturerà gli oli essenziali degli agrumi, creando un mix aromatico che profumerà intensamente tutto il tuo impasto.





2 Versa l'acqua tiepida in un bicchiere o in una ciotolina (assicurati che non sia calda, altrimenti rischierai di compromettere i lieviti) e aggiungi il lievito di birra sbriciolato. Mescola con cura aiutandoti con una forchetta o un cucchiaino finché non sarà completamente sciolto e privo di grumi.





3 Prendi una ciotola molto capiente, versa all'interno la farina Manitoba e lo zucchero semolato, quindi mescola velocemente con le mani o un cucchiaio per distribuirli. Crea un incavo al centro e versa l'acqua con il lievito appena sciolto. Inizia a mescolare con un cucchiaio di legno compiendo movimenti circolari, raccogliendo a poco a poco la farina circostante.









4 Aggiungi le uova intere e i tuorli, uno alla volta, continuando a mescolare con il cucchiaio di legno. Attendi sempre che ogni uovo sia stato completamente assorbito dall'impasto prima di unire il successivo, così da permettere alla farina di legarsi in modo uniforme senza separarsi.





5 Aggiungi all'impasto il mix aromatico a base di miele, vaniglia e agrumi che avevi tenuto da parte. Continua a mescolare energicamente con il cucchiaio di legno finché non sarà completamente amalgamato, lasciandoti avvolgere dai primi intensi profumi dell'impasto.





6 Ribalta con decisione l'impasto sulla spianatoia pulita, resistendo alla tentazione di aggiungere altra farina. Non preoccuparti se in questo momento la massa appare molto umida, grezza e appiccicosa: è del tutto normale e la corretta lavorazione farà la magia.





7 Impasta energicamente a mano per circa 10-15 minuti: afferra l'impasto, stendilo leggermente allungandolo verso di te e poi ripiegalo su se stesso con movimenti decisi e costanti. Continua a lavorarlo con pazienza finché la maglia glutinica non si sarà formata: noterai che l'impasto diventerà elastico, liscio e comincerà a staccarsi da solo dalla spianatoia e dalle tue mani.

Inizia a incorporare il burro morbido a pomata poco alla volta, dividendolo idealmente in tre porzioni: spalma la prima dose sulla superficie della pasta e lavorala tirando e ripiegando l'impasto finché il grasso non sarà completamente assorbito. Prosegui allo stesso modo con la seconda porzione, continuando a impastare con pazienza e tenendo da parte solo l'ultima dose di burro.









8 Aggiungi l'ultima porzione di burro morbido e unisci contemporaneamente il sale fino. Continua a lavorare con cura l'impasto finché anche questa dose di grassi non sarà completamente incorporata: il sale darà ulteriore tenuta e forza alla maglia glutinica, restituendoti un panetto setoso, liscio e perfettamente compatto.





9 Allarga delicatamente l'impasto sulla spianatoia formando un rettangolo e distribuisci in modo uniforme l'uvetta e i canditi a cubetti (oppure le gocce di cioccolato). Ripiega con cura i bordi dell'impasto verso il centro per racchiudere le sospensioni al suo interno, quindi lavora brevemente la massa con movimenti delicati, quel tanto che basta per distribuire la frutta in maniera omogenea senza strappare la maglia glutinica.









10 Lascia riposare l'impasto così com'è sulla spianatoia, coprendolo a campana con la ciotola capiente rovesciata, per circa 20-30 minuti. Questa breve pausa è fondamentale perché permette alla maglia glutinica di distendersi e rilassarsi, rendendo l'impasto molto più docile e pronto per la lavorazione successiva.





11 Scopri l'impasto e ungiti leggermente le mani con un velo di burro. Procedi ora con la pirlatura: fai scivolare i palmi delle mani sotto i bordi della pasta e tirali delicatamente verso la base, imprimendo un movimento rotatorio e circolare continuo sul piano di lavoro. Spingi i lembi inferiori verso il centro sottostante finché la superficie superiore non diventerà perfettamente liscia, compatta e tesa come una cupola: è proprio questa tensione che darà forza alla struttura e permetterà al tuo panettone di svilupparsi dritto verso l'alto.



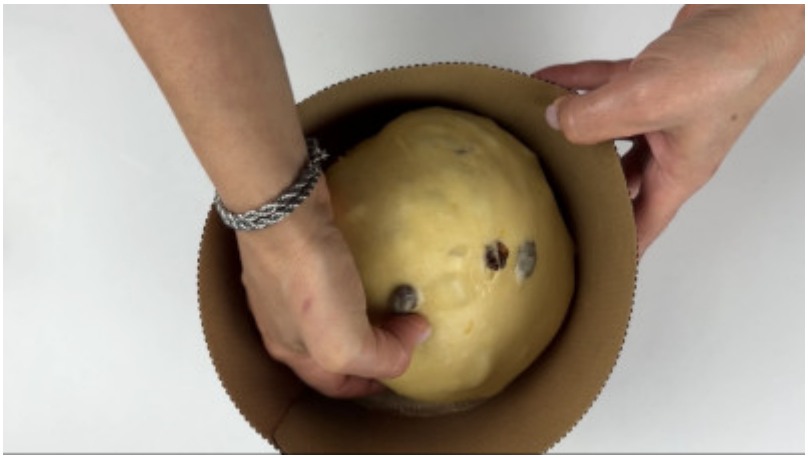






12 Prendi con delicatezza la palla pirlata sollevandola con entrambe le mani (o aiutandoti con un tarocco) e adagiala al centro dello stampo di carta da 1 Kg, assicurandoti che la cupola liscia e ben tesa rimanga sempre rivolta verso l'alto.

Copri lo stampo appoggiando delicatamente sulla sommità della pellicola trasparente, senza tenderla troppo ma lasciandola morbida per non ostacolare la futura crescita dell'impasto. Trasferisci con cura lo stampo nel forno spento ma con la sola luce interna accesa: creerai così un ambiente tiepido, riparato e con il giusto grado di umidità, ideale per far fermentare i lieviti senza sbalzi di temperatura.





13 Lascia lievitare l'impasto indisturbato per circa 5 - 6 ore, evitando di muovere lo stampo o aprire continuamente lo sportello del forno per non creare correnti d'aria. Attendi con pazienza finché la sommità della cupola non sarà cresciuta fino ad arrivare a circa 2 centimetri dal bordo superiore dello stampo di carta.

Estrai delicatamente il panettone dal forno e preriscaldalo in modalità statica a 170°C. Nel frattempo, lascia riposare lo stampo all'aria aperta a temperatura ambiente per circa 15-20 minuti senza la pellicola: questo passaggio permetterà alla superficie dell'impasto di asciugarsi leggermente, formando una sottilissima pellicina indispensabile per effettuare un taglio netto e pulito senza sgonfiare la cupola.

Procedi con la scarpatura: con una lametta affilata o un bisturi da cucina, incidi con precisione una croce poco profonda sulla sommità della cupola ormai asciutta. Con infinita delicatezza, solleva i quattro lembi tagliati partendo dal centro e tirali leggermente verso l'esterno; adagia al centro alcuni fiocchetti di burro morbido e poi richiudi i lembi verso il punto di partenza: questo gesto permetterà alla cupola di aprirsi splendidamente durante la cottura regalando al tuo panettone la classica sfogliatura

dorata.









14 Inforna il panettone posizionando lo stampo sul ripiano più basso del forno e lascialo cuocere in modalità statica a 170°C per circa 45-50 minuti. Se noti che la calotta tende a scurirsi troppo dopo la prima mezz'ora, proteggila appoggiando delicatamente sopra un foglio di alluminio. Per una cottura perfetta, inserisci un termometro a sonda al cuore del dolce: quando la temperatura interna raggiunge esattamente i 93-94°C, il tuo panettone è pronto per essere sfornato.









Conservazione

Una volta trascorse le 8-10 ore di riposo a testa in giù e quando il dolce è perfettamente freddo, rimuovi con cura gli spilloni. Per mantenerlo morbido e fragrante, chiudi il panettone in un **sacchetto di plastica per alimenti** ben sigillato: si conserverà a temperatura ambiente, in un luogo fresco e asciutto, per **circa 5-7 giorni**.

Il segreto dei pasticceri per prolungarne la freschezza? Nebulizza all'interno del sacchetto un paio di spruzzi di **alcol puro per alimenti a 95°** prima di inserire il panettone: questo semplice gesto previene la formazione di muffe e trattiene l'umidità naturale della mollica. Evita tassativamente di conservarlo in frigorifero, perché il freddo compatterebbe i grassi del burro rendendo l'impasto asciutto e stopposo.

Se desideri conservarlo più a lungo, puoi anche **congelarlo**: taglialo a fette e avvolgile singolarmente nella pellicola trasparente, riponendole poi nei sacchetti gelo per un massimo di **2-3 mesi**. Per gustarlo al meglio, ti basterà lasciarlo scongelare a temperatura ambiente e, prima di servirlo, intiepidirlo per pochissimi istanti vicino a una fonte di calore o nel forno

appena tiepido per riattivare tutti i profumi del burro e degli agrumi.

Consigli e varianti

Per la perfetta riuscita dell'impasto lavorato a mano, utilizza esclusivamente una**farina Manitoba di ottima qualità** o comunque con almeno il 13-14% di proteine: la maglia glutinica deve essere forte ed elastica per riuscire a sostenere i grassi del burro e i tuorli durante la lievitazione.

Fai molta attenzione alle **temperature degli ingredienti**: le uova devono essere a temperatura ambiente e il burro a pomata (morbido e malleabile, ma mai fuso né troppo freddo), altrimenti rischieresti di slegare l'impasto durante la lavorazione sulla spianatoia.

Se la tua cucina è particolarmente fredda nei mesi autunnali e invernali, la lievitazione potrebbe richiedere un'ora in più. Non avere fretta: attendi sempre che la cupola arrivi a **circa 2 centimetri dal bordo dello stampo** prima di infornare.

Se vuoi personalizzare la farcitura e dare un tocco diverso al tuo dolce, ecco alcune deliziose **varianti** da provare:

Tutto cioccolato: se non ami i canditi e l'uvetta, sostituiscili con 200 g di gocce di cioccolato fondente. Un piccolo trucco: tienile in freezer per almeno 30 minuti prima di incorporarle nell'impasto per evitare che si sciolgano con il calore delle mani.
Cioccolato fondente e arancia: un abbinamento classico e raffinato. Usa 120 g di cubetti di arancia candita di alta qualità e 100 g di perle o pezzetti di cioccolato fondente al 70%.
Frutti rossi e cioccolato bianco: un'alternativa moderna e profumata, sostituendo l'uvetta con mirtilli o frutti di bosco disidratati (fatti rinvenire in acqua tiepida o liquore all'arancia e ben strizzati) e gocce di cioccolato bianco.
Con glassa mandorlata: preferisci la superficie croccante tipica del panettone piemontese? Ometti la scarpatura con il burro e, poco prima di infornare, distribuisci sulla cupola una glassa preparata montando leggermente un albume con farina di mandorle, zucchero e un pizzico di amido, decorando con mandorle intere e granella di zucchero.