

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Panettone gastronomico

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *45 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 2 ORE DI LIEVITAZIONE*



Il panettone gastronomico si è imposto sulle tavole degli italiani nonostante la sua breve vita ed è oggi uno dei must sulla tavola di Natale. Ma è anche un ottimo alleato per buffet e gite fuori porta: con un unico panettone potrete dare vita a strati diversi di farciture per accontentare i gusti di tutti, e che soddisfazione vedere l'opera finale compiuta, tanto bella quanto golosa!

## INGREDIENTI

FARINA MANITOBA (o altra farina forte) -  
250 gr  
FARINA 0 250 gr  
LATTE INTERO 250 gr  
TUORLO D'UOVO 3  
LIEVITO DI BIRRA 15 gr  
BURRO 80 gr  
ZUCCHERO 40 gr  
SALE 10 gr

# PREPARAZIONE

- 1 Versate la farina nella ciotola, unirvi lo zucchero, i tuorli, il latte ed il lievito sciolto in poco latte.





2 Iniziate ad impastare e lasciate lavorare la macchina fino a quando l'impasto non risulti

ben elastico e si sia completamente staccato dalle pareti della ciotola.

Incorporate, a questo punto, il burro ammorbidito a chucchiai, aggiungendo altro burro solo quando il precedente è stato completamente assorbito.



**3** Unire, solo alla fine, il sale e fate lavorare l'impasto ancora per un paio di secondi.



**4** A questo punto, trasferite l'impasto sul piano di lavoro e girate la palla con il classico movimento tipico della pirlatura.



- 5 Trasferite nuovamente la palla nella ciotola e lasciatevela a lievitare per circa un'ora o al raddoppio del volume.



- 6 Riprendete l'impasto e sgonfiatelo delicatamente.



**7** Dategli nuovamente forza con la pirlatura.



**8** Adagiate la palla nello stampo per panettoni da 1 kg e spennellatelo in superficie con del burro fuso.



**9** Lasciatelo nuovamente lievitare fino a che la palla non raggiunga quasi il bordo dello stampo.



**10** A questo punto, infornate il panettone a 180°C per circa 45 minuti, verificate comunque il giusto grado di cottura con la prova stecchino.

Lasciate freddare il panettone, quindi tagliatelo in fette e farcitelo a piacere.



**11** A questo punto tagliatelo in quarti e servitelo in tavola.