

PANETTONE

Ingredienti per 12 persone:

1,320 g di farina di forza,
320 g di burro,
50 g di lievito madre,
180 g di zucchero,
125 g di scorza di arancia candita,
125 g di scorza di cedro candita,
25 g di latte in polvere,
10 g di miele,
12 tuorli,
10 g di malto,
350 g di uvetta,
1 stecca di vaniglia,
30 g di farina,
sale.

Impastate per 10 minuti il lievito madre con 100 g di farina di forza e 0,5 dl di acqua tiepida; modellate una palla, incidetela a croce, coprite e fate lievitare in luogo tiepido per 3 ore, poi lasciate a temperatura ambiente per 1 ora. Prelevate 100 g di impasto e lavoratela con 100 g di farina di forza e 0,5 dl di acqua tiepida.

Preparate un filoncino, avvolgetelo in un yelo, legandolo come un salame, e mettetelo in un recipiente con il coperchio. Lasciatelo riposare per circa 10 ore.

Prelevate 50 g dalla parte più morbida interna del filoncino e impastatelo per circa 10 minuti con 100 g di farina di forza e 0,5 dl di acqua tiepida.

Fate una palla, incidetela a croce e tenetela in luogo tiepido per 3 ore, poi lasciatela a temperatura ambiente per ancora 1 ora.

Lavorate per 10 minuti 100 g di quest'ultimo impasto con 100 g di farina di forza e 0,5 dl di acqua tiepida, formate una palla, incidetela a croce e tenetela in luogo tiepido per 3 ore, poi ancora per 1 ora a temperatura ambiente.

Prelevate 100 g di quest'ultimo impasto e lavoratelo 10 minuti con 100 g di farina di forza e 0,5 dl di acqua tiepida.

Formate una palla, incidetela a croce e tenetela in luogo tiepido per 3 ore, poi per ancora 1 ora a temperatura ambiente. Il lievito è ora pronto per l'impasto finale.

Impastate 550 g di farina di forza con 130 g di zucchero, 2,5 dl di acqua tiepida, 225 g dell'ultimo impasto preparato, 6 tuorli e infine 140 g di burro morbido, e lavorate battendo sul tavolo di lavoro per 10 minuti.

Mettete l'impasto in una ciotola unta e tenetelo coperto in luogo tiepido per 2 ore, poi lasciatelo a temperatura ambiente per 12 ore finché triplicherà il suo volume.

Versate in una ciotola 0,8 dl di acqua tiepida, il latte in polvere, il restante zucchero, 6 tuorli, il miele, il malto, 5 g di sale, i semi della stecca di vaniglia e mescolate.

Unite la farina di forza rimasta impastando finché il composto risulterà sodo.

Unite l'impasto preparato in precedenza, battendo fino a quando sarà amalgamato, unite solo allora 140 g di burro a fiocchetti, sempre battendo fino a che non sarà assorbito, poi l'uvetta, precedentemente infarinata, e i canditi.

Dividete l'impasto in tre parti di circa 800 g l'una che ungerete, con le mani imburrate, e lascerete riposare coperte per 20 minuti.

Comprimete ogni impasto fra le mani unte lavorando con movimento rotatorio, poi poneteli negli stampi di carta da panettone e fate lievitare al tiepido per 2 ore, poi ancora a temperatura ambiente per 4 ore, fino a quando l'impasto avrà raggiunto il bordo dello stampo.

Infornate a 180 °C per 30 minuti.

Provate la cottura con un lungo stecchino, poi sfornate.

La preparazione del panettone è lunga e complessa. Ci vuole pazienza e precisione.

Per non trovarvi in difficoltà, prima del via pesate tutti gli ingredienti; in più verificate che l'ambiente di lavoro sia secco,, con una temperatura compresa fra 22 e 25 °C e soprattutto senza correnti d'aria che potrebbero compromettere la lievitazione e alterare il sapore.

GLI STAMPI GIUSTI

Per far cuocere il panettone, procuratevi stampi di carta leggeri e antiaderente; li potete trovare in pasticceria, presso i fornitori per pasticceri o anche nei negozi specializzati in articoli di carta.