

IL MENÙ DELLE FESTE CONSIGLIATO DA VOI

Ricetta del Panettone di @reginadalbosco (da Instagram)



Lievitino: inserire in un robot da cucina 50gr di acqua 25gr di lievito fresco 5 grammi di zucchero, mescolare il tutto a 37 gradi, aggiungere 100gr di farina 0 e rimescolare, lasciar lievitare fino al raddoppio (30 minuti).

Primo impasto: al lievitino aggiungere 60 gr di latte più 120gr di farina 0, impastare per circa 1 minuto, lasciare lievitare fino al raddoppio (nel robot) circa 1 ora. Mentre l'impasto lievita sciogliere 90 gr di burro in un pentolino e lasciarlo freddare. In una ciotola rompere un uovo intero e 3 tuorli, aggiungere 80 gr di zucchero, un pizzico di sale e mescolare bene.

Secondo impasto: al primo impasto aggiungere (nel robot) le uova insieme allo zucchero e 130 gr di farina 0, mescolare per 5 minuti, durante questo procedimento aggiungere il burro sciolto e la buccia grattugiata di limone. L'impasto sarà molle, toglierlo dal robot e metterlo a riposare in una ciotola infarinata per 30 minuti. Aggiungere quindi 100 gr di uvetta già bagnata e strizzata, amalgamare bene e se necessario spolverare il piano di lavoro con poca farina. Trasferire l'impasto nello stampo di carta per panettone da 1 kg, far riposare 2 ore finché non avrà raggiunto i bordi, praticare il taglio a croce sulla cupola, infornare a 180 gradi per 45 minuti, appena cotto lasciarlo raffreddare a testa in giù con gli stecconi da spiedino infilzati. Buon appetito!