Panettone classico - Visualizza sul sito
di Cristina

Dal blog:Profumo di lievito a cui vi rimandiamo per la spiegazione.

dolce natalizio - lievitato dolce - lunga lievitazione - Natale - cenone - Vigilia - Capodanno

Dopo l'esperienza brillante col mandorlato ho deciso di andare avanti. Si tratta di un doppio impasto, uno l'ho appena sformato, l'altro è in frigo a seguire altri tempi di maturazione, lo cuocerò domani. Così valuteremo la differenza.
Quello di stasera era semplicemente eccezionale!
Ho ricavato piu impasto del previsto perchè ho messo la dose massima di burro, e inoltre i pirottini secondo me erano piu piccolini di quanto chiesto al negoziante, quindi ho usato una prolunga di carta forno (qui Imma docet) che ha funzionato benissimo!

Qui il taglio della superficie con la lametta imburrata (operazione talmente delicata che per paura di fare danno, ho inciso meno del necessario)

eCucinando.it

La foto è bruttina però rende l'idea di come la prolunga del pirottino sia stata provvidenziale ...

Il prodotto finito

eCucinando.it

Il taglio.

Grazie Adriano!!!

.