



Bimby: Panettone - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da Manu99

PRIMO IMPASTO: 180 g. di farina Manitoba , 70 g. acqua, 30 g. lievito di birra, 1 tuorlo uovo, 10 g. zucchero, 20 g. burro.
Inserire nel boccale acqua lievito e zucchero 5 sec vel 4, unire farina 20 sec vel. 6 poi il tuorlo e il burro 20 sec. vel 6 e 30 sec. spiga. Lasciare lievitare per un'ora o comunque fino a quando il volume non sia quadruplicato.

SECONDO IMPASTO: 150 g. farina 00, 50 g. acqua, 80 g. zucchero, 2 tuorli, 40 g. burro, 2 gocce essenza per panettone (rum, limone o arancia) 120 uvetta o (60 di uvetta e 60 di canditi).
Aggiungere la farina e acqua 20 sec. vel. 6, poi zucchero 20 sec. vel. 6, poi i tuorli burro ed essenza, 20 sec vel 6 e 1' vel spiga, unire l'uvetta con lame in movimento a vel 1 fino a che non sia ben amalgamato spatolando. Togliere l'impasto , formate una palla con le mani unte di burro e inseritelo in un pirottino da panettone da 750g. Lasciate lievitare 90 min. o fino a quando l'impasto non sia giunto a circa un centimetro dal bordo del pirottino, infornare a forno caldo 180° per 45 minuti abbassando la temperatura a 160/150 dopo 15 minuti. (N.B. DOPO AVER SFORNATO IL PANETTONE INSERITE UNO SPIEDINO DA PARTE A PARTE A MEZZO CM. DAL BORDO INFERIORE DEL PIROTTINO E LASCIARE RAFFREDDARE A TESTA IN GIU' SOSPESO. Con questa dose escono 8 panettoncini da 100 gr l'uno!!





eCucinando.it