



Dolce Natalizio - Panettone - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dolci natalizi - miele - scorza d'arancia

Ingredienti

250 g di latte
40 g. di miele di acacia
80 g. di zucchero
300g. di farina 00
250g di farina manitoba
1 cubetto di lievito
40 g. di burro morbido
la buccia di un'arancia grattata
1 cucchiaino di sale
180 g. di gocce di cioccolato o 200 g. di uvetta.

Far rinvenire l'uvetta in acqua tiepida.

In una ciotola unire il latte al miele e allo zucchero, aggiungere il lievito il burro morbido. Impastare con la forchetta gli ingredienti liquidi e poi aggiungere la farina setacciata con il sale. Lavorare sulla spianatoia. Incorporare il cioccolato (o l'uvetta) e lasciar lievitare 30 minuti (anche di più, dipende dalla temperatura in casa. Reimpastare nuovamente e lasciare lievitare ancora per 2 ore in uno stampo alto. Una volta che è lievitato fino al bordo spennellare la superficie con del latte diluito con un cucchiaino di zucchero. Infornare a 200° per 10' e poi a 180° per 45'

