



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

di Betti (sito Coquinaria)

dolce - dolci natalizi - cedro - arancia candita

Ingredienti

700 gr. di farina

25 gr di lievito di birra fresco

1 uovo intero

3 tuorli d'uovo

200 gr. di burro

200 gr. di zucchero

1 dl. di latte

25 gr. di cedro candito

25 gr di arancia candita

70 gr di uva sultanina

1 cucchiaino raso di sale

(io ho aggiunto anche: la scorza grattugiata di un'arancia, una bustina di vanillina e un cucchiaino di miele)

Sbriciolare il lievito in una terrina e bagnarlo con 1,25 dl di acqua che abbia la temperatura delle vostre dita. Mescolare col cucchiaino di legno, controllando che il lievito sia sciolto perfettamente. Unire al lievito 125 gr di farina e mescolare fino ad avere una pastella semiliquida. Coprire la ciotola con un canovaccio e far lievitare in luogo tiepido e riparato da correnti d'aria per 30'circa.

Sbattere leggermente l'uovo e i tuorli con il latte tiepido, lo zucchero e il sale. Unire tutto al lievito e mescolare bene. Unire poco a poco 500 gr. di farina, lavorando col cucchiaino.

Trasferire la pasta, che a questo punto sarà piuttosto soda ma appiccicosa, sul piano di lavoro infarinato. Tirlarla bene con i palmi delle mani e ripiegarla ripetutamente, unendo poco per volta altri 50 gr. di farina. Dopo 10' si avrà una pasta elastica e non più appiccicosa.

Infarinare la pasta e trasferirla in una ciotola capiente. Lasciarla lievitare per circa 2 ore in luogo tiepido e riparato, eventualmente chiusa in un sacco di plastica.

Tagliare il burro a dadini e infarinarli leggermente. Distribuirli sulla superficie della pasta, che avrà raddoppiato il suo volume. Lasciare lievitare per un'ora.

Mettere l'uvetta a bagno in acqua tiepida per 20', poi scolarla e strizzarla bene. Infarinare leggermente uvetta e canditi.

Trasferire la pasta sul piani di lavoro infarinato e lavorarla con le mani per incorporare perfettamente il burro, unendo anche un po' di farina. Stendere la pasta con le mani e distribuirvi uvetta e canditi, poi arrotolare e lavorare ancora.

Formare una palla con la pasta e sistemarla al centro di un involucro di carta da panettone (io me lo faccio dare dal fornaio). Praticare un taglio a croce sulla superficie. Coprire tutto con un canovaccio e lasciar lievitare per altre 2 ore circa.

Mettere il panettone nel forno FREDDO e accendere a 60°C. Dopo 10' alzare la temperatura a 220°C.

Quando si sarà formata una crosta dorata, abbassare la temperatura a 160°C. (La ricetta dice di accendere ora l'eventuale ventilazione del forno, il mio non ce l'ha e non accendo un bel niente). Dopo 1 ora controllare la cottura col coltellino, il panettone dovrebbe essere pronto!

Variante

Poichè in casa non piacciono i canditi e l'uvetta, li sostituisco con 150 gr di cioccolato fondente tagliato a pezzettini e infarinati, oppure con la stessa quantità di marron glacès, sempre a pezzetti e infarinati.