



Panettone casalingo 3 - [Visualizza sul sito](#)
di rosita65

dolce - dolci natalizi . gocce di cioccolato

Ingredienti:

350 di farina
90 di burro
1 cubetto di lievito
80 di zucchero
3 tuorli
5 di sale

la scorza grattugiata di un limone e a vostro piacere canditi, uvetta io ho messo delle gocce di cioccolato.

impastare il lievito di birra sciolto in poca acqua tiepida con circa 100 di farina, fare un panetto praticare il taglio a croce e lasciarlo lievitare x 20 min. coperto in luogo tiepido.

impastare energicamente il panetto lievitato con metà della farina rimasta e un po' di acqua tiepida quindi lasciarlo lievitare una seconda volta.

quando avrà raddoppiato di volume impastarlo con la farina rimasta , il burro fuso non caldo, i tuorli sbattuti con lo zucchero, la scorza di limone e il sale se necessario aggiungere ancora un po' di acqua tiepida. Lavorare l'impasto circa 10 min poi mettervi i canditi o quello che preferite e impastare finché verrà un panetto lucido e soffice....metterlo nello stampo imburrato (dovrà arrivare a metà) lasciarlo lievitare finché raggiunge il bordo poi infornarlo nel forno caldo a 180° x 50 min.io ho messo la carta argentata sopra x non bruciarlo.

[immagine non più disponibile].