



Paola Paola

Ricetta Panettone per Natale by Paola Paola

E finalmente, cotto, raffreddato e assaggiato..

Panettone facile a impasto unico.

Ricetta condivisa qualche giorno fa dal blog Tuorlo Rosso.

Ingredienti per il lievito:85 ml di acqua tiepida, 12 gr di lievito di birra fresco, 85 gr di farina Manitoba.
Ingredienti mix aromi:25 gr di miele, buccia grattugiata di un limone, buccia grattugiata di una arancia,2 cucchiaini fi estratto di vaniglia.

Ingredienti per l'impasto: 220 gr di farina Manitoba, 180 gr di farina 0,110 gr di zucchero semolato, 5 gr di sale, 120 gr di burro morbido, 160 ml di acqua,4 tuorli (70 gr).Inoltre 150 gr di arancia candita(io ho messo cedro candito) e 200 gr di uvetta sultanina.

Ingredienti per la copertura di glassa:70gr di nocciole e mandorle, 60 gr di zucchero semolato, 15 gr di amido di mais, 2 albumi. Per prima cosa preparare il lievito,in una ciotola sciogliere il lievito nell'acqua mescolando bene, unire il cucchiaino di zucchero e la farina Manitoba mescolando bene, coprire con pellicola e lasciare lievitare per 1 ora.

Preparare il mix aromi,in una ciotola versare il miele, le bucce grattugiate degli agrumi e l'estratto di vaniglia,mescolare bene e coprire con pellicola .

Trascorso il tempo di lievitazione incominciamo a preparare l'impasto, versare nella ciotola della planetaria le due farine,lo zucchero il sale,l'acqua e i tuorli Impastare per 10 minuti (vel 1),unire il lievito preparato in precedenza, impastare per altri 5 minuti.

Unire il mix degli aromi e il burro morbido poco per volta, aggiungere infine i canditi e l'uvetta ammollata e strizzata continuando ad impastare fino a rendere il tutto uniforme.

Imburrare il piano di lavoro e le mani,versare l'impasto e realizzare 2 o più giri di pieghe(l'impasto è molto morbido, ma non deve essere aggiunta farina.

Trasferire l'impasto in una ciotola imburrata, che sia piuttosto capiente e soprattutto alta, munita di coperchio e lasciare lievitare tutta la notte a temperatura ambiente.

Il giorno successivo versare l'impasto su un piano di lavoro infarinato,fare un giro di pieghe, formare una palla e trasferire nello stampo, coprire con pellicola e lasciare lievitare per 3 ore.

Accendere il forno a 180gradi (io 175) preparare la glassa: versare le nocciole, le mandorle, lo zucchero e l'amido di mais on un mixer, frullare fino a rendere una farina, trasferire in una ciotola unendo i 2 albumi, mescolando bene, mettere la glassa sul panettone e cuocere in modalità statico (io a mezza altezza) per 50 minuti, se si scurisce troppo coprire con carta alluminio, fare comunque la prova stecchino a me c'è voluto un'oretta.

Sfornare e inserire alla base degli spiedi in legno o in acciaio, capovolgere il panettone fino al completo raffreddamento.

[Read More](#)
