

Il Panettone

DOLCE DI NATALE



IL PANETTONE, DI ORIGINI LOMBARDE E CON VARIANTI PIEMONTESE E VENETE, È UN DOLCE LIEVITATO ARRICCHITO DA UVETTA E CANDITI, IMMANCABILE SULLA TAVOLA DELLE FESTE DI TUTTI GLI ITALIANI!

Oltre al suo impasto soffice e ricco, la particolarità del panettone è la sua forma a cupola che lo rende inconfondibile.

Casa Tessieri vi propone 4 varianti, le due principali tradizionali: quello lombardo, più noto, e quello piemontese, più largo e basso, e due varianti di ripieno: cioccolato e pere e ai frutti di bosco.

PANETTONE A LIEVITO NATURALE

INGREDIENTI



PRIMO IMPASTO

Ingredienti:

Mix NOVELLA	g 1.000
Latte intero	g 500
Tuorlo d'uovo	g 100
Burro Cake	g 200
Lievito	g 1

SECONDO IMPASTO

Ingredienti:

1° Impasto	g 1.801
Farina di frumento "forte"	g 300
Latte	g 50 circa
Tuorlo d'uovo	g 150
Burro cake	g 200
Zucchero	g 250
Miele	g 30
Uvetta e frutta candita	g 600
Vaniglia	g 1

GLASSA

Ingredienti:

Oro gassa	g 1.500
Albume	g 500



*... Panettone,
piemontese glassato ...*



PROCEDIMENTO

PRIMO IMPASTO

Amalgamare latte, parte del tuorlo e NOVELLA fino a che l'impasto ha preso corda. Aggiungere gradatamente il tuorlo restante e di seguito il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Tempi di impasto: circa 4 minuti in 1^a e 6 minuti in 2^a velocità (impastatrice a spirale).

Far lievitare in cella per 10/12 ore circa, fino a che l'impasto è triplicato.

N.B.: se l'impasto viene mantenuto a temperatura ambiente (20-23°C), il tempo di lievitazione varia tra le 16 e le 18 ore. Per una lievitazione ottimale, è indispensabile rispettare scrupolosamente i parametri indicati: temperatura e modalità d'uso.

SECONDO IMPASTO

Impastare 1° impasto, farina e circa metà dei tuorli fino ad ottenere un impasto liscio ben incordato. Aggiungere il resto del tuorlo poco alla volta, in 1^a velocità, avendo cura di non snervare la maglia glutinica, quindi passare alla 2^a velocità e proseguire aggiungendo zucchero, miele bagnando un po' con il latte; terminare aggiungendo gradatamente il burro. Ad impasto ultimato, disperdere uvetta e/o canditi in 1^a velocità per 1 minuto circa.

Tempo totale con spirale 20 minuti circa.

Temperatura finale 28 °C.

Lasciare puntare per 60/90 minuti in cella a 30 °C.

Spezzare, arrotolare, porre nei pirottini.

Far lievitare in cella a 30 °C per 5 ore circa, e comunque fino a che l'impasto arrivi al bordo del pirottino.

Lasciare riposare per 15 minuti fuori cella, quindi praticare un taglio a croce, mettere una noce di burro al centro ed infornare.

Cuocere a 170-180 °C a valvola chiusa per i primi 20 minuti (forno elettrico a platea).

Tempi di cottura: 60 minuti per le pezzature da 1 Kg, 45 minuti per quelle da 750 g, 15-18 minuti per quelle da 100 g. Lasciar raffreddare i pezzi capovolti all'uscita dal forno, infilzandoli con gli appositi spilloni.

CONSIGLI: Tutti gli ingredienti devono essere portati in laboratorio 24 ore prima. Per controllare meglio l'evoluzione dell'impasto, si consiglia di porre 300 g di pasta in un contenitore da 1 litro; quando l'impasto ha colmato il contenitore, è nelle condizioni ottimali di utilizzo.