

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per Panettone Dolce Tradizione (versione senza emulsionanti E471 - E472)

Preparare un buon panettone non è certo facile e nemmeno semplice ma con gli ingredienti giusti e un po' di pazienza anche tu puoi provare a preparare un panettone artigianale a lunga lievitazione. Il preparato contiene lievito naturale che deve maturare per 10-12 ore e per questo la lavorazione prevede la preparazione di un primo impasto serale e di un successivo impasto il giorno dopo. Il poco lievito di birra utilizzato ha il solo scopo di riattivare il lievito naturale presente nel preparato.

INGREDIENTI: Farina di **grano tenero** tipo "0", fruttosio, zucchero, lievito madre di **farina di frumento** (pasta acida in polvere), **glutine di frumento**, **latte intero** in polvere, aromi, emulsionante (lecitina di girasole), enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico). Allergeni: **glutine, latte**.

CONTAMINAZIONE CROCIATA: Il prodotto può contenere **uova, frutta a guscio, soia, semi di sesamo** e **senape** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:			
Dosi per 4 Panettoni da 1 Kg			
Impasto serale:		Impasto mattutino:	
Preparato	g 1000	Preparato	g 700
Lievito di birra fresco	g 3	Impasto serale (circa)	g 1650
Burro	g 150	Tuorli (da uova fresche)	g 370
Acqua	g 500	Zucchero	g 120
		Burro (morbido)	g 300
		Sale	g 15
		Frutta (cedro/arancia canditi e/o uvetta)	g 750
Ricetta:			
Dosi per 1 Panettone da 1 Kg			
Impasto serale:		Impasto mattutino:	
Preparato	g 250	Preparato	g 175
Lievito di birra fresco	g 1	Impasto serale (circa)	g 416
Burro	g 40	Tuorli (da uova fresche)	g 95
Acqua	g 125	Zucchero	g 30
		Burro (morbido)	g 75
		Sale	g 4
		Frutta (cedro/arancia canditi e/o uvetta)	g 180

(continua a pagina 2)

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparazione impasto serale: Mettere in macchina (impastatrice a spirale o tuffante domestica) il preparato, il lievito di birra, il burro a cubetti, parte dell'acqua ed impastare. Aggiungere la restante l'acqua in più riprese fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica. Mettere a lievitare in una bacinella capiente, ricoperta con un telo di plastica, per circa 12-14 ore a temperatura ambiente (24-26°C) e fino a che l'impasto aumenti di circa 3/4 volte il suo volume iniziale.

Preparazione impasto mattutino: Aggiungere al primo impasto le quantità previste: ancora il Preparato per Panettone Dolce Tradizione, sale, zucchero ma solo i 3/4 del burro; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere allora il rimanente burro fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina ed i canditi. È importante che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Porre l'impasto a "puntare" in cella o in ambiente protetto a 28-30°C per 45-50 minuti. Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a 28-30°C, quindi arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta. Mettere a lievitare per 5-6 ore a 28-30°C con umidità relativa di circa 70%, finché il bordo dell'impasto quasi sporga dagli stampi. Tenere l'impasto coperte con fogli di plastica a meno che non si disponga di cella di lievitazione con umidificatore.

Lasciare per 10-15 minuti l'impasto lievitato all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare appena "sottopelle" i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli accuratamente con burro fuso e riportarli nella posizione iniziale.

Cuocere a 190-200°C per tempi variabili secondo il peso (circa 30 minuti per panettoni da g 500 e 50-60 minuti per quelli da g 1.000). I panettoni appena sfornati di peso superiore a g 750 devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 9-10 ore prima di confezionarli in sacchetti di moplefan.

Si consiglia di iniziare il primo impasto nelle ore serali per effettuare l'impasto finale la mattina seguente e la cottura nel pomeriggio. Il burro deve avere una consistenza morbida. I tagli da effettuare sulla superficie del panettone non devono essere troppo profondi, e sono necessari per far assumere al prodotto finito la caratteristica e tradizionale forma.

Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone possono essere aggiunti nell'impasto finale.

Le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati sulla base delle particolari condizioni ambientali di lavorazione.

*Consigliato a chi ha un minimo di esperienza nei lievitati da ricorrenza ed è attrezzato con macchinario adeguato anche se di tipo domestico, ad esempio una impastatrice a spirale, (vedi fra gli approfondimenti "Le insidie nella lavorazione del panettone" sul [nostro sito](#)).