



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Panettone



4 Persone

Dolci Categoria

difficile Difficoltà

3 ore e mezza Tempo

Attrezzatura : **canovaccio, frusta, tortiera**

Il panettone è un tipico dolce lombardo conosciuto e consumato in Italia e nel mondo soprattutto durante le feste di Natale. La leggenda vuole che il panettone sia nato per caso, infatti durante il pranzo di Natale, un cuoco alla corte di Ludovico il Moro avesse dimenticato il dolce nel forno carbonizzandolo. Uno sguattero di nome Toni, propose al cuoco un dolce fatto con gli avanzi, il pan di toni per l'appunto, il quale per disperazione accettò; il dolce ebbe un grande successo e per questo motivo fu chiamato Panettone.

Ingredienti

- 350 gr di farina
- 60 gr di lievito
- 80 gr di zucchero
- 120 gr di burro
- 100 gr di uvetta
- 60 gr di canditi
- 1 limone
- 4 uova
- sale

Preparazione Panettone

Passo 1.

Mettete in ammollo in acqua tiepida l'uvetta per 20 minuti, e tagliate i canditi a dadini.

Passo 2.

Fate sciogliere il lievito di birra in pochissima acqua leggermente tiepida.

Passo 3.

Impastate il lievito con 100 grammi di farina, formate una pagnotta, fatevi un taglio a croce, copritela con un canovaccio e fatela lievitare per 25 minuti.

Passo 4.

Aggiungete 2 cucchiaini di acqua tiepida e 125 grammi di farina alla pagnotta, impastate nuovamente, fate un'altra pagnotta, copritela con il canovaccio e fatela lievitare finchè non avrà raddoppiato il proprio volume.

Passo 5.

Sciogliete lo zucchero in poca acqua, aggiungete 4 tuoli e mezzo albume, quindi sbattete il tutto con una frusta.

Passo 6.

Riscaldare leggermente il composto a bagnomaria in modo da non far rapprendere le uova, quindi scoglietevi dentro 90 gr di burro.

Passo 7.

Impastate il composto con la pagnotta che avete messo a lievitare, aggiungendo anche la farina restante, la scorza del limone grattugiata ed un pizzico di sale.

Passo 8.

Unite l'uvetta e i canditi, formate un'altra pagnotta e mettetela in forno tiepido per 20 minuti circa.

Passo 9.

Passato questo tempo imburrate un foglio di carta forno, mettetelo in una tortiera e mettetevi dentro l'impasto.

Passo 10.

Praticate un taglio a croce all'estremità e fate cuocere per una decina di minuti.

Passo 11.

Imburrate quindi la parte superiore del panettone e proseguite la cottura per un'ora circa.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 23/01/2020
- ✓ **Calorie:** 540 a porzione
- ✓ **Rating:** 5,0 (18 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)