

Panettone con lievito di birra secco

INGREDIENTI:

Biga:

100 gr di farina manitoba,
2 gr di lievito di birra secco,
1 cucchiaino di zucchero,
60 ml di latte tiepido.

50 gr di farina manitoba,
350 gr di farina 00,
2 gr di lievito di birra secco,
4 uova,
3 tuorli,
160 gr di zucchero,
170 gr di burro + un pezzetto per la cottura,
scorza di limone o arancia,
1 pizzico di sale,
1 cucchiaino di estratto di vaniglia.

Per la farcitura a scelta:

uvetta,
canditi,
gocce di cioccolato (io ho usato queste).

Per prima cosa bisogna preparare la biga mettendo in una ciotola 100 gr di farina manitoba con i 2 gr di lievito, il cucchiaino di zucchero e i 60 ml di latte tiepido impastare con le mani e formare una pallina, lasciarla nella ciotola coprendola con della pellicola e farla riposare per 2h lontano da correnti d'aria in un ambiente caldo, riporla poi in frigo per una notte intera.

Ora si inizia con la preparazione vera e propria: tirare fuori dal frigo la biga e lasciarla per 2h a temperatura ambiente trascorso il tempo mettere l'impasto in una ciotola della planetaria (potete provare a farlo a mano ma armatevi di pazienza va impastato a lungo, in questo caso trovo la planetaria è quasi indispensabile), mischiare la farina 00 con la manitoba e utilizzarne 200 gr insieme con i 2 gr di

lievito secco, 60 gr di zucchero e 2 uova intere ed azionare il gancio della planetaria fino a quando l'impasto non risulterà omogeneo e liscio a questo punto tritare 60 gr di burro a pezzetti aggiungerli uno per volta all'impasto aspettando che sia perfettamente incorporato prima di aggiungerne un altro. Prendere l'impasto dargli una forma rotonda e riporlo di nuovo in una ciotola coperto e lasciarlo di nuovo 2h ore a temperatura ambiente e poi una notte in frigo.

Tirare l'impasto fuori dal frigo e lasciarlo 2 h a temperatura ambiente metterlo di nuovo in planetaria e unire la scorza di limone o arancia, la vaniglia, i restanti 200 gr di farina, le 2 uova intere e i 3 tuorli, i 100 gr di zucchero rimanenti e il pizzico di sale, lavorare l'impasto fino a che non diventa liscio e procedere con il burro restante (110 gr) tagliato a pezzettini uno alla volta fino a che il precedente non è completamente assorbito. A questo punto unite canditi o uvetta (ammollata e strizzata) o gocce di cioccolato secondo i vostri gusti.

Prendere l'impasto e stenderlo leggermente ed iniziare a formare delle pieghe creando così la forma sferica adagiarlo in uno stampo da panettone da circa 1 kg (quelli di carta appositamente per panettoni io li trovo abbastanza facilmente anche nei supermercati più forniti) e lasciarlo lievitare dovrebbe raggiungere il bordo dello stampo, mi raccomando di non coprirlo la superficie deve asciugare un po'.

Raggiunta la lievitazione fare una croce sulla superficie del panettone e al centro aggiungerci il pezzetto di burro in più che era tra gli ingredienti.

Scaldare il forno a 200° una volta caldo inserire il panettone nella parte bassa insieme ad una ciotolina di acqua, far cuocere per 15 minuti poi abbassare a 180-190° e cuocere per altri 35-40 minuti avendo l'accortezza di togliere la ciotolina d'acqua quando mancano circa 10 minuti. Far attenzione che non bruci sopra altrimenti abbassare ancora un po' il forno. Fate attenzione ogni forno ha temperature diverse controllate bene.

Farlo raffreddare e poi potrete gustarlo, mi raccomando i tempi di conservazione sono notevolmente ridotti rispetto a quello da supermercato.