



Piergiorgio Fiorilli



Panettone con uvetta e noci

IMPASTO:

Ingredienti 1° Impasto

lievito naturale a maturazione pronta	g 1150
zucchero	g 1250
acqua	g 2000
tuorli	g 900
burro	g 1200
farina	
Premium Molini Valente	g 4000

Ingredienti 2° Impasto:

farina	
Premium Molini Valente	g 1000
zucchero	g 1100
sale	g 70
tuorli	g 1600
burro	g 2150
malto	g 30
uva sultanina	g 2300
noci macinate grossolanamente	g 1500

{ Aromi
 (da miscelare il giorno precedente)
 g 250 Miele d'acacia
 n° 4 Bacche di vaniglia
 n° 2 Limoni (buccia)
 n° 2 Arance (buccia)

PROCEDIMENTO

Mettere nell'impastatrice farina, lievito, e acqua; dopo circa 15 minuti a impasto formato aggiungere lo zucchero e successivamente il burro morbido ma non sciolto e dopo l'assorbimento del burro i tuorli. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ma non troppo lavorato; questa operazione non dovrebbe durare più di 25 minuti. Mettere a lievitare in cella per 10-12 ore a una temperatura di 24/25 °C e comunque fino a che il volume sia triplicato.

PROCEDIMENTO

Aggiungere al 1° impasto la farina e impastare per circa 15 minuti. Aggiungere lentamente lo zucchero e dopo il suo assorbimento unire la metà dei tuorli, il sale e gli aromi. Fare incorporare il tutto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Aggiungere la rimanenza dei tuorli e il burro morbido ma non sciolto e lasciare incorporare. Impastare bene il tutto e accertarsi che la consistenza dell'impasto sia esatta. Versare nella pasta g 150 di burro fuso, quindi tutta la frutta e continuare ad impastare sino a quando la distribuzione della frutta sia uniforme. Tutta questa operazione fatta con impastatrice tuffante a 44 battute non dovrebbe durare più di 45/50 minuti.

Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e lasciare riposare per circa 30 minuti. Spezzare del peso desiderato, formare le pagnotte, porle su tavole e mettere in cella a 28° C per una puntatura di circa 35/40 minuti. Arrotondarle nuovamente ben strette e porle nelle apposite fasce.

La lievitazione in cella a 28/30° C può durare dalle 6 alle 7 ore in base alla forza dell'impasto. Lasciare lievitare fino al bordo dello stampo e poi tagliare o ghiacciare (se si taglia aggiungere una noce di burro al centro).

Tempi di cottura:

per g 500	– 35 minuti a 170/180 °C
per g 1000	– 50/55 minuti a 170/180 °C
per g 1500	– 70/75 minuti a 170/180 °C
per g 2000	– circa 90 minuti a 160/170 °C

Per mantenere la forma dopo la cottura girarlo immediatamente con le apposite pinze e lasciarlo in quella posizione per circa 10 ore prima di confezionarlo.