



Panettone salato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pane - panettone - salato - farcie varie

Ingredienti

300 gr. di farina Manitoba, 250 gr. di farina 00, 250 gr. di acqua, 100 gr. di latte, 25 gr. di lievito, 25 gr. di d'oliva

50 gr. di parmigiano, 3 tuorli, burro, sale, un cucchiaino e mezzo di zucchero semolato

Impastate la farina con acqua e latte tiepidi, il lievito, i tuorli, l'olio e un pizzico di sale.

Fate lievitare per 70' poi unite lo zucchero senza aggiungere farina.

Lavorate ancora; lasciate lievitare la pasta per 40', quindi ponetela in uno stampo (diametro cm 20) alto cm 15 unto con burro. Dopo altri 60' di lievitazione, passate in forno a 180° per 35'.

Preparare il giorno prima altrimenti è troppo morbido e non si riesce a tagliare.

Affettate il panettone freddo in 12 dischi del medesimo spessore, che andranno accoppiati a due a due. Preparare le farce a piacere e riempire il panettone.

Tagliate il panettone in 6 spicchi. Ricomporlo e completare con il suo cappello decorato a piacere

Postata da Ziabally

Testato

Ingredienti:

500 gr di farina americana

250 gr di latte

80 gr di burro

40 gr di zucchero

15 gr di lievito di birra

10 gr di sale

3 tuorli

Impastare per bene tutti gli ingredienti per almeno venti minuti fino a che non risulta un composto ben omogeneo (io ho usato la macchina del pane), mettere in un contenitore e lasciare lievitare un'ora circa. Dopo un'ora riprendere la pasta, metterla sulla spianatoia infarinata, sgonfiarla bene, fare una palla e metterla in uno stampo cilindrico da panettone e lasciare lievitare; fino a quando l'impasto arriva al bordo del contenitore.



eCucinando.it



A questo punto cuocere in forno caldo a 180° per 45 minuti

Postata da Roberrrta

- 100 gr di panna fresca
- 180 gr di burro salato
- 1 vasetto di uova di lompo rosso o nere
- 1 limone non trattato
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 2 tuorli sodi
- 200 gr di formaggio morbido spalmabile
- 3 falde di peperone rosso sott'aceto
- 200 gr di mascarpone
- 150 gr di salmone affumicato



200 gr di maionese
1 cucchiaio di capperi
4 cetriolini sott'aceto
100 gr di prosciutto crudo
qualche ciuffetto di aneto o barbine di finocchio
1 cucchiaio di vodka

Preparate le creme al burro dividendo il burro in tre ciotole contenenti 50 gr di burro cadauna. Unite alla prima 1 cucchiaio di panna, 1 cucchiaio di vodka e le uova di lompo.

Alla seconda i tuorli passati al setaccio e alla terza i semi di cumino, la scorza di limone e qualche goccia di succo.

Per le creme al formaggio, passate nel mixer il salmone affumicato con il resto della panna, trasferite il tutto in una ciotola e amalgamate con il mascarpone e qualche foglia di aneto.

L'altra farcia la preparerete con il formaggio morbido e i peperoni rossi tagliati a dadi molto piccoli. La farcia di maionese la preparate con la maionese i capperi e i cetrioli tritati. Tagliate il panettone con 6 fette uguali partendo dalla calotta, che terrete, dovrete aver ricavato 6 dischi e 1 calotta.

Partite dalla base seguendo quest'ordine, crema di uova di lompo, crema alle uova, al salmone, ai peperoni e la maionese ai sott'aceti e per ultima la crema di burro. Sovrapponete i dischi man mano in modo da ricomporre il panettone. Coprite con il prosciutto crudo la crema di limone, chiudete con la calotta che guarnite con fettine di salmone arrotolate, ciuffi di aneto e qualche cappero

