



Macchina del pane: Panettone - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

180 ml di latte
130 g di zucchero
130 g di burro sciolto lentamente
2 tuorli + 1 intero
1/2 fialetta di essenza d'arancia
400 g di farina Manitoba
2 bustine di vanillina
100 gr di gocce di cioccolato
12 gr di lievito di birra secco

Cottura per Macchina del pane monocestello:
Programma Personalizzato
7 min solo impasto + 1H di lievitatura (x 3 volte)
50 min di lievitazione in MDP preriscald.
50 minuti programma cottura, crosta light

Modalità di esecuzione:
Seguendo l'ordine dell'elenco, versare prima il latte quindi lo zucchero, il burro fuso caldo.
Mescolare per far sciogliere lo zucchero. Sbattere le uova e versarle nel composto. Aggiungere l'essenza di arancia. Setacciare la farina e aggiungere la vanillina, fare una fossetta e inserire il lievito di birra secco. A questo punto eseguire il solo programma impasto per soli 7 minuti. Quindi spegnere e lasciare lievitare per 1 ora. Ripetere questo processo per 3 volte. Nell'ultimo impasto aggiungere un pizzico di sale e le gocce di cioccolato o candidi e uvetta). Preriscaldare il forno elettrico a 50°C, spegnere e infilare dentro il cestello con il composto. Lasciare lievitare 30 minuti. Nel frattempo preriscaldare la MDP con il programma cottura per 5 minuti, quindi inserire di nuovo il cestello e lasciare lievitare altri 10 minuti per far salire il composto ancora di più facendolo sbordare stavolta. A questo punto avviare il programma cottura per 50 minuti circa.





eCucinando.it