



Bimby: Panettone natalizio - [Visualizza sul sito](#)  
di Imma

sezione bimby

canditi - manitoba - frutta secca - ghiaccia - mandorla

Ingredienti:

680 gr. farina manitoba  
12 gr. lievito di birra  
185 gr. zucchero  
270 gr. uova (circa 6 uova)  
70 gr. tuorli  
150 gr. burro  
95 gr. acqua  
7 gr. sale  
200 gr. uvetta  
100 gr. arance candite a cubetti  
50 gr. cedro candito a cubetti  
la buccia di una arancia gratt.  
1 bustina di vanillina

PRIMO LIEVITINO: 80 hr. farina, 6 gr. lievito, 5 gr. zucchero, 45 gr. acqua, 10 gr. tuorli.

PRIMO IMPASTO: 100 gr. farina, 6 gr. lievito, 5 gr. zucchero, 50 gr. acqua, 20 gr. tuorlo.

SECONDO IMPASTO: 500 gr. farina, 270 gr. uova intere, 40 gr. tuorli, 170 gr. zucchero, 1 bustina vanillina, buccia d'arancia, 7 gr. sale, 150 gr. burro, 200 gr. uvetta, 100 gr. arance candite e 50 gr. cedro a cubetti.

esecuzione lievito: mettere nel boccale asciutto la scorza dell'arancia con 170 gr. zucchero 20 sec. vel, turbo, mettere da parte (si usa per l'ultimo impasto)  
sciogliere il lievito con l'acqua, zucchero e il tuorlo 1 min. 37° vel. 2 unire la farina e impastare per 20 sec. vel. 3 e 3 min. spiga.  
lasciare triplicare l'impasto nel boccale.

esecuzione primo impasto: pesare nel misurino 50 gr. acqua tiepida e sciogliere il lievito. agg. al lievito tutti gli ingredienti e il lievito sciolto. impastare 30 sec. vel. 3 e 2 min. spiga. lasciare triplicare nel boccale.

esecuzione ultimo impasto: smontare l'impasto 2 sec. spiga. agg. la farina, zucchero con la scorza d'arancia, i tuorli, le uova, la vanillina, il sale e il burro impastare 40 sec. vel. 3 e 5 min. spiga.

versare il composto in una ciotola e incorporare l'uvetta e i canditi, lievitare 60 min. coperto con la pellicola. versare nel pirottino di carta altezza 17 cm. largo 20 coprire con la pellicola unta e lasciare lievitare 4 o 5 ore nel forno spento.

cottura a 170° per 50 min. controllare con uno spaghetto la cottura.  
prima di informare si può spalmare delicatamente la ghiaccia alle mandorle.

INGREDIENTI GHIACCIA MANDORLATA

100 gr. mandorle  
40 gr. zucchero  
20 gr. farina gialla mais  
50 gr. albumi  
dopo la cottura fare raffreddare per 3 ore poi si può mettere in un sacchetto per alimenti e si conserva per 1 mese.



