



Panettone casalingo 2 - [Visualizza sul sito](#)
di Asterx

Panettone casalingo

200 g. farina 00

100 g. farina 0

250 g. farina manitoba

125 g. acqua tiepida

125 g. latte tiepido

50 g burro

70 g miele

80 g zucchero

25 g lievito di birra

9 g sale

uvetta oppure cioccolato

1 scorza d'arancia oppure una fialetta di aroma di arancia

1 stampo di carta per panettoni da un kilo.

Far rinvenire l'uvetta in acqua tiepida.

In un recipiente versare le farine versarvi il burro morbido a pezzetti e il miele.

In una tazza unite acqua e latte TIEPIDI e scioglietevi dentro il lievito di birra.

Versare questa miscela nel recipiente al centro delle farine, subito sopra versarvi lo zucchero, cominciare ad impastare, poi un pochino alla volta aggiungete l'uvetta o il cioccolato la scorza di arancia o la fialetta e alla fine il pizzico di sale.

Impastare per 10 -15 minuti.

Far riposare l'impasto nel recipiente coperto da un panno in un luogo lontano dalle correnti d'aria per 1 ora e mezza.

Poi prendere l'impasto sgonfiarlo leggermente formare una palla e metterla nello stampo di carta per panettoni, lasciar lievitare due ore.

Dopodichè mettere il panettone in una teglia (con tutto lo stampo di carta)

e lasciarlo lievitare nel forno un pochino riscaldato

per un altro paio di orette, meglio 3, io ho lasciato la luce del forno accesa per un'ora.

Alla fine spennellare di latte e abbondante zucchero a velo la superficie del pandoro

aggiungere quello che si vuole io ho usato la granella di zucchero e delle mandorle

Cuocere a 160-170 gradi facendo la prova spaghetto per vedere se è cotto.

(un'ora e mezza + o -)

Per non far bruciare la crosta del panettone ci ho messo sopra la carta argentata che poi ho tolto 10 minuti prima della fine della cottura.