IL PANETTONE (Ricetta tradizionale)

Categoria : LA FRITTATA
Pubblicato da G.P. in 25/11/2009

Difficoltà: ricetta laboriosa - **Tempi:** preparazione - qualche ora - **Cottura:** 50 minutii - Farina bianca - 800 g - Lievito - 15 g - Burro - 150 g - Uova intere, 2 - Albumi - 4 - Zucchero - 400 g - Canditi assortiti - 80 g - Uvetta sultanina - 50 g - Zucchero vanigliato, 25 g - Sale un pizzico - Latte 60 ml

Difficoltà: ricetta laboriosa

Tempi: preparazione - qualche ora... cottura - 50 minutii

Farina bianca - 800 g

Lievito - 15 g

Burro - 150 g

Uova intere - 2

Albumi - 4

Zucchero - 400 g

Canditi assortiti - 80 g

Uvetta sultanina - 50 g Zucchero vanigliato - 25 g

Sale - un pizzico

Latte - 60 ml

Il giorno prima, in una ciotola, sciogliere il lievito e un quarto della farina nel latte tiepido. Dare all'impasto una forma arrotondata, coprirlo con un tovagliolo e lasciarlo lievitare, in un luogo asciutto e non freddo, per tutta la notte.

Il giorno dopo riprendere l'impasto, lavorarlo a lungo sulla spianatoia con 100 g di farina e qualche goccia di acqua tiepida; poi coprirlo con un tovagliolo e farlo lievitare al caldo per circa 2 ore.

A questo punto ripetere l'operazione usando altri 100 g di farina e aggiungendo acqua tiepida quanto basta per rendere l'impasto morbido ed elastico.

Farlo lievitare per circa 3 ore.

Nel frattempo far rinvenire l'uvetta in acqua tiepida per almeno 20 minuti.

Poco prima di riprendere l'impasto far sciogliere il burro in un tegamino su fiamma molto bassa per evitare che frigga, lasciandone da parte un po' per ungere la tortiera; poi sciogliere anche lo zucchero e un pizzico di sale in poca acqua, sempre su fiamma molto bassa, aggiungendo, lontano dal fuoco, le uova intere ed i bianchi. Imburrare una pirofila da forno alta e stretta.

Riprendere adesso l'impasto e tornare a lavorarlo con il resto della farina aggiungendo, poco alla volta, il burro sciolto e il miscuglio di zucchero e uova. Lavorare a lungo l'impasto inserendoci verso la fine anche le uvette, ben strizzate ed infarinate e i cubetti di frutta candita. Disporlo nella pirofila, coprirlo con un tovagliolo e lasciarlo lievitare per almeno 3 ore.

Accendere il forno e regolarlo su 180° C. Mettere il dolce in forno solo quando la temperatura è quella giusta e farlo cuocere per circa 45 minuti o fino a quando si è ben colorato o la superficie è diventata bruna. Farlo raffreddare a testa in giù per evitare che le uvette e i canditi si depositino sul fondo.

Quando si è raffreddato si può cospargere con zucchero vanigliato, se gradito.