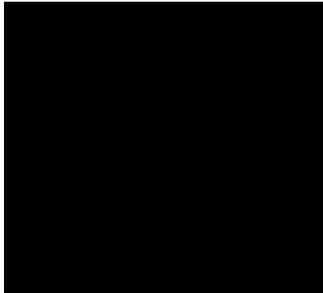


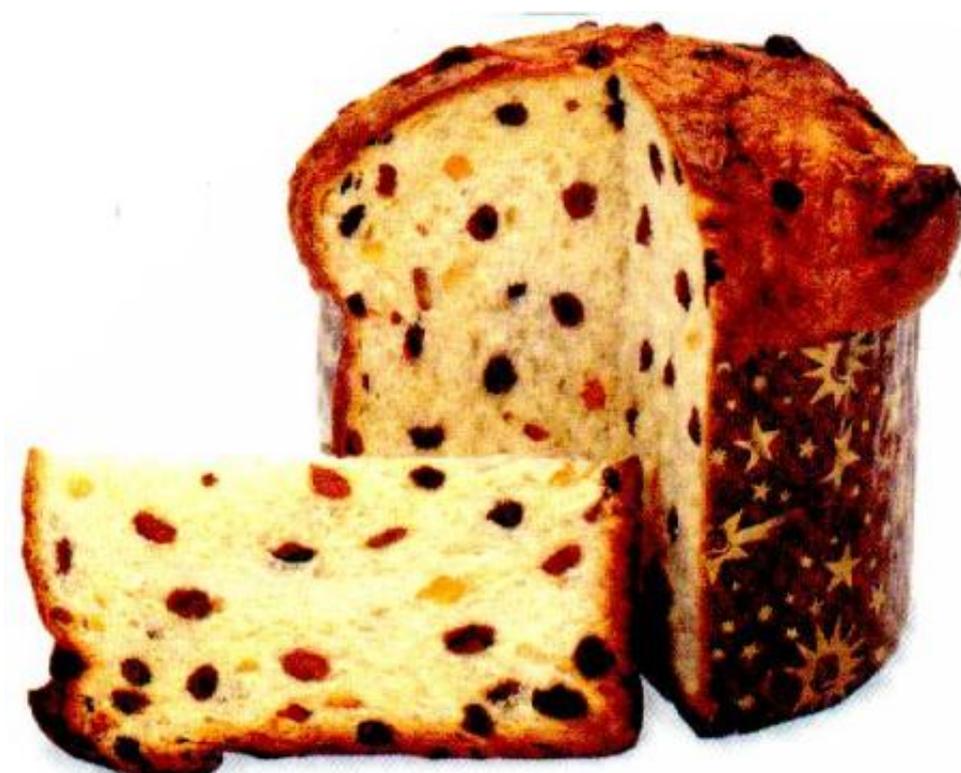
## Panettone di Milano

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [Lucia Fiorello](#) in 25/11/2009



**Il Panettone** è il simbolo della **pasticceria milanese**, ed ha origini antiche: si narra che venisse preparato già alla corte di **Ludovico il Moro**. Sembra che il suo creatore si chiamasse Toni, e diverse tradizioni lo descrivono di volta in volta come cuoco, panettiere o servitore. In ogni caso, diede origine a questo dolce caratterizzato da multiple lievitazioni e dalla presenza di **uvetta e canditi**, che fu quindi denominato &ldquo;Pane di Toni&rdquo;, successivamente contratto in &ldquo;panettone&rdquo;.



La produzione di massa su scala industriale iniziò **negli anni Cinquanta** e diffuse il panettone in tutta Italia; questo tipo di prodotto però **differisce notevolmente da quello tradizionale**. Infatti, la produzione artigianale tende a sfornare panettoni piuttosto bassi e larghi, mentre quelli industriali sono più stretti e alti. **Valori nutrizionali:** Il panettone contiene **circa 400 &ndash; 450 kcal** per ogni 100 g, quindi va consumato con moderazione, specie se si considera il suo alto apporto di grassi e

zuccheri.

Ingredienti: farina di semola, 1,7 kg - burro, 300 gr - zucchero semolato, 300 gr - cedro e arancia canditi, 200 gr - uva sultanina, 100 gr - pasta da pane acida, 50 gr - uova, 10 - sale, q.b - Dosi per: 2 persone

### Preparazione:

#### Per preparare il lievito:

Lavorate i 50 gr. di pasta di pane acida con altrettanta farina e l'acqua necessaria.

Formate un panetto e incidetelo con due tagli a croce sopra.

Sistematelo a lievitare in un luogo tiepido.

Dopo circa 3 ore pesate il panetto ed unite altrettanta farina e l'acqua necessaria per impastare.

Riformate il panetto.

Mettetelo nuovamente a lievitare.

Dopo altre 3 ore rifate la stessa operazione e rimettetelo a lievitare.

A questo punto il lievito è pronto.

#### Preparazione del panettone:

Utilizzate poca acqua calda e sciogliete lo zucchero.

Fate sciogliere il burro a bagnomaria.

Sminuzzate la frutta candita a cubetti.

Sciacquate l'uvetta e mettetela a bagno in acqua tiepida.

Stendete sulla spianatoia 1200 gr. di farina con il sale.

Rimestate.

Formate poi una fontana.

Mettete al centro il burro e 400 gr. del lievito.

Amalgamate il tutto.

Unite 8 tuorli e lo zucchero sciolto, poco alla volta.

Impastate per 15 minuti.

Incorporate 2 uova intere.

Continuate a lavorare energicamente la pasta per 40 min. sbattendola sulla spianatoia.

Durante questa operazione alzate la pasta in modo da farle incorporare aria.

Quando sarà lucida e non appiccicherà più né alle mani né alla spianatoia incorporateci l'uvetta sgocciolata e i canditi.

Dividete la pasta in base a quanti panettoni volete ottenere.

Tenete presente però che più piccoli sono e più cuoceranno meglio.

Arrotolate i pezzi di pasta tra le mani, sempre nello stesso senso, formate delle pallottole, disponetele sopra dei dischi di cartone e lasciate riposare in luogo tiepido per circa 6 ore.

Se volete che i panettoni diventino alti circondate la loro base con del cartoncino alto 10 cm, imburrate ed infarinate nella parte a contatto del panettone, tenendolo fermo con una graffa.

Circa mezz'ora prima del termine dalla lievitatura riscaldare il forno a 180-190°C.

Quando i panettoni saranno pronti con un coltello affilato praticate due incisioni a croce sulla sommità.

Fate quattro taglietti trasversali sui fianchi ed infornate.

Quando cominciano a colorirsi, sfilateli uno alla volta, alzate i quattro angoli di pasta formati dal taglio a croce e mettetevi sotto un pezzo di burro (circa 20 gr.).

Ultimate la cottura (circa 30 minuti) inserendo nel forno un recipiente con poca acqua.

Prima di estrarli dal forno controllate la cottura con uno stecco.

Evento: Natale