

PANETTONE GASTRONOMICO (1 stampo da 750g)

DIFFICOLTA': MEDIA

INGREDIENTI:

300g farina forte (Manitoba)

300g farina 00

15g lievito fresco

30g zucchero

270g latte tiepido

110g burro morbido

3 uova

8g sale

100g prosciutto cotto

100g carnesecca

100g salmone affumicato

100g salame

100g prosciutto crudo

qb maionese

qb caprino e/o Philadelphia

qb burro per spalmare

qb insalata

PROCEDIMENTO:

- ✓ In una ciotola (o nell'impastatrice) unire le due farine, il lievito sbriciolato, lo zucchero, il latte tiepido, il burro, 2 uova ed il sale. Lavorare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Coprire con un sacchetto e lasciar lievitare fino a raddoppiamento di volume (1h30 circa)
- ✓ Sgonfiare l'impasto, ripiegarlo su se stesso formando una palla. Inserirla nell'apposito stampo da panettone con la chiusura verso il basso. Coprire nuovamente e far lievitare per un'altra ora o fino a quando non raggiungerà i bordi dello stampo
- ✓ Rompere il restante uovo e sbatterlo con un goccio di acqua, spennellare la superficie del panettone con delicatezza
- ✓ Preriscaldare il forno a massima temperatura, infornare, nebulizzare acqua all'interno della camera e abbassare la temperatura a 200-220°C per 25-30minuti. Far raffreddare completamente su una griglia
- ✓ Tagliare 10 dischi alti circa 0.5cm, eventualmente aiutandosi con delle stecche da pasticciere, taglieri o gli appositi utensili in acciaio per tagliare le torte a piani

- ✓ Farcire i 5 dischi (e i "coperchi") a piacere, solitamente io combino il prosciutto cotto con la maionese e l'insalata verde novella. Con la carnesecca metto caprino e rucola così come per il prosciutto crudo. Per il salmone preferisco o maionese o philadelphia con dell'insalata novella e per il salame del burro precedentemente ammorbidito e montato con le fruste. Ma questo dipende, ovviamente, dai gusti personali
- ✓ Posizionare "il cappello" in cima e riservare al fresco (avvolto nella pellicola) fino a quando non sarà servito

NOTE:

Si può preparare il pane il giorno prima, coprirlo con un canovaccio, tagliarlo e farcirlo solo il giorno dopo.

Si può anche congelare e scongelare, ovviamente non farcito.

Sostituire i salumi e il salmone con delle mousse di tonno, carciofi, prosciutto, formaggio o altro ancora a dipendenza dei gusti. Perché no con qualcosa di dolce come Nutella o marmellate.

TEMPI:

Preparazione: 30 minuti, lievitazione 3h, cottura 30 minuti

CHI LA MANGIA?

VEGETARIANO (a dipendenza delle farce)