



Panettone

Ingredienti per 6 persone

350 g	Farina 0
120 g	Burro
100 g	Uvetta sultanina
100 g	Canditi (arancia e cedro)
80 g	Zucchero
60 g	Lievito di birra fresco (40 g se disidratato granulare)
n° 4	Uova
q.b.	Sale

Preparazione

1. Sciogliere il lievito in un dito di acqua leggermente intiepidita e impastare con 100 g di farina; praticare un taglio a croce sul panetto ottenuto e lasciar lievitare per circa 20-25 minuti sigillando la ciotola con della pellicola e ponendo in luogo caldo.
2. Riprendere il panetto e impastarlo con 125 g di farina e 2-3 cucchiaini di acqua tiepida; rimettere a lievitare la pasta sigillando con la pellicola fino a che non avrà raddoppiato il suo volume.
3. Tagliare a dadini la frutta candita, mettere a bagno l'uvetta per 15 minuti, quindi asciugarla.
4. Far sciogliere lo zucchero con 1 dito di acqua, unire allo sciroppo, sbattendoli con una frusta, i 4 tuorli e circa la metà degli albumi, quindi mettere a cuocere il tutto a bagnomaria per intiepidire il composto.
5. Sciogliete 90 g di burro.
6. Unire alla palla lievitata la farina rimasta, la scorza di limone grattugiata, una presa di sale e lo sciroppo tiepido; impastare aggiungendo, se necessario, un po' di acqua tiepida per circa 15 minuti ottenendo una pasta liscia ed omogenea, quindi aggiungere i canditi e l'uvetta.
7. Accendere il forno sui 220 °C. Lasciar riposare l'impasto per circa 15-20 minuti.
8. Bagnare e strizzare benissimo un pezzo di carta forno, rivestirne una teglia dai bordi alti e mettervi l'impasto (se volete potete acquistare degli appositi stampi in carta trattata).
9. Praticare un taglio a croce sull'impasto e mettere sulla superficie del panettone il rimanente burro, infornare e lasciar cuocere per circa 1 ora.
10. Dopo 10 minuti circa diminuire di 5 °C la temperatura e man mano che la superficie si colora scalare via via di altri 5 °C per evitare che il panettone si bruci.

