

PANETTONE

INGREDIENTI:

- gr. 140 farina Gluteno (Schar)
- gr. 140 farina Mix C (Schar)
- gr. 260 latte tiepido
- gr. 120 burro
- gr. 200 zucchero
- --- un pizzico di sale
- n. 1 bustina di lievito naturale Schar
- n. 3 uova
- gr. 80 di uvetta sultanina
- gr. 150 di canditi (vedi ricetta crema di ricotta)
- n. 1 bustina di vanillina
- n. 1/2 bicchiere di rhum
- --- scorza di un limone grattugiata
- --- scorza di arancia candita

PREPARAZIONE:

Far rinvenire l'uva sultanina nel rhum per circa mezz'ora. Impastare le farine, il lievito sciolto nel latte appena tiepido, il burro, lo zucchero, le uova, il sale la scorza di limone grattugiata e la vanillina. Dopo aver amalgamato bene l'impasto aggiungere i canditi, la uvetta precedentemente asciugata e insieme ai canditi passata nella farina. Versare l'impasto in uno stampo per panettone imburrato e infarinato, coprire con un panno e riporre in un luogo caldo (max 40 °C) a lievitare fino a quando avrà raddoppiato il suo volume. Infornare il panettone nel forno precedentemente riscaldato, e per 10 minuti mantenere la temperatura a 200 °C, abbassare la temperatura a 180 °C e continuare la cottura per 60-90 minuti. Controllare la cottura con uno spaghetti senza glutine. Quando risulterà asciutto il panettone è cotto. (Ricordarsi di mettere sulla base del forno una teglia con dell'acqua per creare un ambiente umido e favorire una cottura omogenea).