

PANETTONE tempo di lavorazione 3 giorni

INGREDIENTI:

- gr. 150 farina Gluteno (Schar)
- gr. 200 farina Bi-Aglut (Plasmon)
- gr. 100 farina Mix C (Schar)
- gr. 120 burro
- gr. 250 zucchero
- n. 1 bustina di lievito naturale Schar
- n. 1/2 bustina di lievito per dolci
- n. 4 uova
- gr. 100 di uvetta
- n. 2 bustina di vanillina
- --- scorza di un limone grattugiata
- --- scorza di arancia grattugiata
- n. 3 cucchiaini di olio d'oliva
- ml. 100 latte tiepido
- gr. 150 burro
- gr. 150 cognac o rhum

PREPARAZIONE:

Mescolare insieme tutte le farine. Far ammorbidire l'uvetta, la scorza d'arancia e di limone (tagliate a pezzettini) in un po' di cognac per 1 giorno.

1^ fase:

Sciogliere il lievito nel latte ed unirlo a 150 gr. di farina, amalgamare bene. Mettere il panetto ottenuto in una scodella leggermente infarinata, coprirlo con un tovagliolo e lasciatelo lievitare per tutta la notte a temperatura ambiente.

2^ fase:

La mattina seguente impastare il resto della farina con le uova e il cognac (150 gr.), unite a questo impasto il panetto lievitato e amalgamare bene. Mettere l'impasto ottenuto in

una ciotola infarinata, coprite con il tovagliolo ed un plaid, lasciate lievitare fino a sera in un luogo non ventilato.

3^ fase:

La sera aggiungete all'impasto il burro a temperatura ambiente tagliato a pezzettini, 3 cucchiari d'olio d'oliva, l'uvetta, la scorza d'arancia e di limone (tolte dal cognac e strizzate), lo zucchero, la vanillina e infine la scorza grattugiata di 1/2 limone. Amalgamate bene il tutto e versatelo in uno stampo da panettone ben unto d'olio, copritelo con un tovagliolo e fatelo lievitare per tutta la notte.

4^ fase:

La mattina seguente coprite con la carta di alluminio lasciando un po' di spazio per la lievitazione e infornare nel forno già caldo. Dopo circa 1 ora infilare uno stecchino lungo per vedere se all'interno la cottura è completa, di tanto in tanto provare finché la cottura sarà ultimata. Ricordarsi sempre di mettere una teglia con acqua alla base del forno, questa permetterà una cottura lenta ed omogenea.