

## Panettone gastronomico



### Ingredienti:

500 g farina 0

200 g burro fuso

150 ml acqua

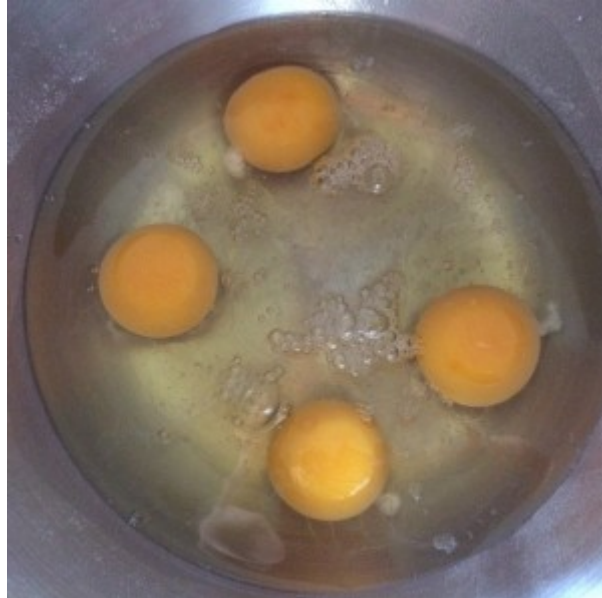
4 uova

50 g miele

10 g sale

1 bustina lievito secco per salati

Mescolate nella ciotola le uova a temperatura ambiente con il miele e l'acqua sempre a temperatura ambiente.



Unite il burro fuso e raffreddato, mescolate e poi la farina con il lievito.



Amalgamate il tutto e solo dopo unite il sale. Lavorate ancora un po con la frusta o con la forchetta.



Coprite con la pellicola e lasciate lievitare al caldo per 2 ore. Mettete poi la ciotola nel frigo per 48 ore. Togliete dal frigo e lasciate ambientare a temperatura ambiente per 1 ora.



Mettete l'impasto sulla spianatoia e dividete in 4 parti.

Ogni parte va stesa a rettangolo e poi piegata dalla destra verso il centro, da sinistra verso il centro, dal alto verso il centro e dal basso verso il centro. Stendete con le mani di nuovo a rettangolo. Queste pieghe vanno rifate per 3 volte con ogni porzione. Una volta lavorato mettete l'impasto nella forma da 500 g spuntata un po per non toccare il coperchio. Poggiate la forma nella teglia e la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Lasciate lievitare circa 2 ore finché triplica di volume. Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma medio-bassa 30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate raffreddare completamente e tagliate a fette sottili. Farcite a piacere.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.