

## Panettone

---



### Primo impasto

200 g di farina tipo 0  
58 g di zucchero  
100 ml d'acqua  
50 g di lievito madre  
48 g di tuorli  
70 g di burro a pomata

### Secondo impasto

75 g di farina 0  
58 g di zucchero  
48 g di tuorlo  
105 g di burro in pomata  
4 gr di sale  
110 g di uvetta  
110 g di canditi passa

Emulsione aromi

20 grammi pasta arancio  
25 g di acqua  
20 g di miele  
Una bacca di vaniglia  
2 g di malto

Si consiglia di preparare l'emulsione almeno 24 ore prima mescolando per bene

Svolgimento

Iniziamo a preparare il primo impasto.

Mettiamo nella campana della planetaria la farina, la metà dello zucchero, tre quarti dell'acqua, il lievito madre. Iniziamo a lavorare l'impasto a bassa velocità fino a quando non otteniamo una pasta sostenuta. A questo punto mettiamo dentro l'altro zucchero e lo facciamo assorbire alla massa, poi mettiamo dentro uno alla volta i tuorli fino a quando l'impasto non lo assorba del tutto, quindi ultimiamo con l'ultima parte dell'acqua, la facciamo assorbire del tutto. A questo punto incorporiamo anche il burro precedentemente portato in pomata, un pò alla volta fino a quando l'impasto non lo assorba del tutto.

Per il secondo impasto procederemo nello stesso modo del primo impasto con una piccola variante – l'uvetta sultanina e i canditi li incorporiamo per ultimo.

Un attimo prima di incorporare l'uvetta e canditi mettiamo in più fasi l'emulsione all'interno dell'impasto che sarà il segreto dei sapori che svilupperanno i nostri panettoni.

PS: il primo impasto va messo a lievitare a 28 °C o meglio all'interno del forno con la lampada accesa per almeno 16 ore, mentre l'emulsione vi consiglio di prepararla almeno il giorno prima.

Il secondo impasto o meglio il panettone finito vi consiglio di farlo lievitare almeno sette ore sempre a 28 °C.

Ricordate bene che prima di mettere dentro allo stampo il panettone va chiuso a forma sferica molto accuratamente.

Prendiamo il nostro kit forno, lo mettiamo sulla fiamma, poniamo all'interno il panettone e lo facciamo cuocere a fiamma alta per 15 minuti. Poi abbassiamo la fiamma , lo faremo cuocere per 45 minuti.

Paolo Fugali