

Panettone Italiano

por blancaorive

Ingredientes

500 gr de harina común
25 gr de levadura fresca de panadería (un cubito entero, tipo Levital)
50 ml de agua templada
70 ml de leche templada
100 gr de azúcar
150 gr de mantequilla en pomada
3 yemas de huevo más 1 huevo entero
1 cucharadita escasa de sal
aroma de vainilla
100 gr de pasas, remojas en agua caliente, escurridas, secadas y pasadas ligeramente por harina
50 gr de naranja confitada (frutas escarchadas), cortada en daditos
50 gr de calabaza confitada (frutas escarchadas), cortada en daditos

Preparación

Mezclar el agua y la leche.

En una taza, demigajar la levadura, añadir 1 cucharadita de azúcar y cubrir con estos dos líquidos. Mezclar bien y dejarla reposar 10 minutos, hasta que se forme una espuma muy densa.

En un bol, mezclar la harina con la sal y la mantequilla, cortada en daditos. Con la punta de los dedos, apretar y deshacer los daditos de mantequilla para que se mezclen con la harina de forma homogénea. Añadir el azúcar, trabajar otro poco con la punta de los dedos y luego añadir la vainilla, el huevo, las yemas y el líquido poco a poco. Trabajar con paciencia, hasta que la mantequilla se funda con el resto de ingredientes. Es posible que necesitéis menos de 120 gr de líquido.

Levantar la masa, estirándola, y luego dejarla caer y volverla a estirar, para incorporar todo el aire posible. Hay que trabajarla un buen rato, hasta que ya no sea pegajosa. Si se amasa en la amasadora, cuando ya se esté formando la cuerda del gluten, aumentar la velocidad del gancho para que las paredes del bol queden casi limpias. Tapar el bol con celofán y dejar leudar toda la noche.

La despegamos con cuidado del bol, con la ayuda de una espátula, y la volcamos sobre una superficie de trabajo ligerísimamente enharinada, estirándola un poco con la punta de los dedos, hasta abrir un rectángulo sobre el que esparcir las pasas y las frutas escarchadas.

Cerramos la masa, con las frutas dentro, como si fuera una carta; la volvemos a estirar un poco y a doblar otra vez como si fuera una carta y repetimos la operación una tercera vez, para que las frutas se distribuyan uniformemente por la masa. Luego damos forma redonda a la masa, acariciándola de arriba hacia abajo, para crear tensión superficial y hacer que el panettone suba mejor durante el leudado y la cocción.

La tapamos con un gorrito de plástico, o metemos el bol entero dentro de una bolsa grande de plástico, que luego cerraremos bien, para crear un microclima en el interior.

Al cabo de otras cinco horas, la masa habrá subido casi tres veces más.

Calentamos entonces el horno a 200º y, cuando logre la temperatura, horneamos el panettone en la parte más baja, con calor arriba y abajo. En la misma bandeja, a los lados del panettone (o debajo de la bandeja, si tenéis el horno suficientemente grande) colocamos dos pequeñas pirófilas (o fuentes refractarias) llenas de agua, para que el panettoneno se seque durante la cocción.

Después de 15 minutos, bajamos la temperatura del horno a 180º y seguimos cocinando el panettone durante 45 minutos más.

Antes de desmoldarlo, con delicadeza porque está blandito, hay que dejarlo reposar en el molde unos 10 minutos.



Información

Dificultad: Media

Comensales: 4

Tipo de plato: Postres

País: España

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1260450/panettone-italiano/>