

### INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Lievito madre 100 gr  
Farina W 400 275 gr  
Acqua 75 ml  
Tuorlo d'uovo 165 gr  
Zucchero 125 gr  
Burro 190 gr  
Sale 6 gr  
Uva sultanina 175 gr  
Arance candite 90 gr  
Cedro candito 35 gr  
Vaniglia 1 bacca

Il panettone è senza dubbio il re degli impasti lievitati. E oggi sono davvero tanti gli italiani che si cimentano ogni anno nella realizzazione del panettone fatto in casa. Tipico dolce milanese, associato alle tradizioni gastronomiche del Natale e ampiamente diffuso in tutta Italia, le sue origini sfumano a tratti nella leggenda. L'eventualità più probabile è che il nome panettone derivi semplicemente dal fatto che si tratti di un pane dolce di grandi dimensioni. La leggenda vuole che il nome sia legato a un certo Toni - da cui Pan del Toni, panettone. Le storie sull'origine di questo dolce non mancano: Toni era un garzone a servizio di Ludovico il Moro a Milano. Una vigilia di Natale, lo sfarzoso pranzo stava per essere rovinato perché il dolce preparato dal cuoco di corte era finito bruciato nel forno. Così il cuoco, disperato, accettò di presentare in tavola il pane arricchito di uova e frutta secca che il garzone aveva preparato. Neanche a dirlo, questa invenzione semplice ma geniale salvò il cuoco e fece nascere la nuova tradizione. Secondo un'altra leggenda Toni era invece un povero fornaio, l'uomo aveva una figlia, Adalgisa, di cui si era innamorato Ughetto Atellani, falconiere di nobile origini. Per frequentare la ragazza, Ughetto si finse garzone e per risollevarne le sorti della povera panetteria inventò il panettone. Quello che c'è di sicuro, è che a partire dal XV secolo il panettone si diffuse sempre più, prima in Lombardia e poi nel resto d'Italia, fino a diventare il dolce simbolo del Natale. Il panettone è rimasto opera dei panettieri fino all'inizio del secolo scorso, quando è iniziata la produzione industriale e, con essa, l'esportazione di questo dolce tradizionale in ogni angolo del mondo. Rappresenta certamente una delle preparazioni più difficili da realizzare e richiede molta abilità con i lieviti e tanta pazienza dovuta ai lunghi tempi di lievitazione. Gli ingredienti qui riportati per la ricetta del panettone fatto in casa non comprendono l'acqua, la farina e lo zucchero necessari per fare il bagnetto al lievito madre ed effettuare i tre rinfreschi.

Occorrono all'incirca 20 minuti per il bagnetto e 3 ore per ciascun rinfresco.

### PREPARAZIONE PANETTONE



Al mattino procedete con il bagnetto del lievito e con i tre rinfreschi di preparazione per il lievito madre. Per il bagnetto riempite una ciotola con 2 litri di acqua a 38 °C e 4 grammi di zucchero. Tagliate a fette il lievito e immergetelo in acqua per 20 minuti, trascorsi i quali sarà salito a galla. Strizzatelo bene ed eseguite il primo dei tre rinfreschi. Impastate utilizzando 1 parte di lievito, 1 parte di farina e mezza parte di acqua (es. 100 g di lievito, 100 g di farina e 50 g di acqua) e mettete a lievitare ad una temperatura di circa 28 °C per 3 ore (fino al raddoppio).



Ripetete l'operazione per altre 2 volte.



Trascorse le 3 ore dal terzo e ultimo rinfresco potete procedere con il primo impasto. Versate nell'impastatrice 75 ml di acqua, 90 g di zucchero, 50 g di tuorli e 100 g lievito madre. Impastate per sciogliere lo zucchero e sono quando è dissolto aggiungete 200 g di farina. Impastate per circa 15 - 20 minuti, finché l'impasto non avrà raggiunto una consistenza elastica e asciutta. Controllate

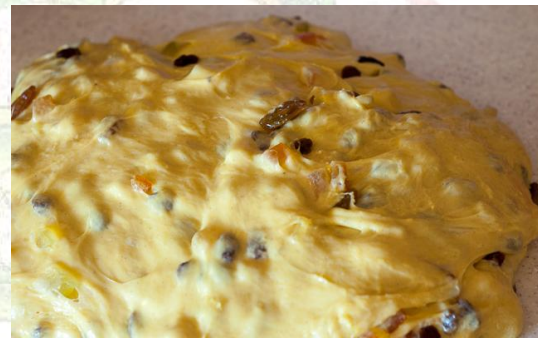
che la temperatura della massa non superi i 25 - 26 °C. Se l'impasto raggiunge una temperatura elevata, fatelo riposare in frigorifero per qualche minuto. Quando l'impasto risulta lucido ed elastico aggiungete gradualmente 75 g di tuorli e 125 g di burro a temperatura ambiente. Abbiate cura di inserire in più fasi ogni ingrediente e farlo assorbire bene prima di proseguire.



Terminate l'impasto incorporando l'uvetta e i canditi a bassa velocità.



Terminate l'impasto e mettetelo a lievitare in un contenitore a 26 - 28 °C fino a quando non sia triplicato il suo volume: saranno necessarie circa 10 - 12 ore.



Riponete l'impasto in un contenitore e lasciatelo riposare per 40 - 50 minuti a 26 - 28 °C. Pesate l'impasto e dividetelo in un panettone da 1100 g. Arrotondate leggermente l'impasto lasciandolo riposare sul banco per 10-15 minuti.



Il mattino seguente versate nell'impastatrice 75 g di farina assieme all'impasto realizzato in precedenza e lasciate incordare molto bene: dovrà tornare ad essere elastico, sodo e asciutto. Questa fase può durare anche 20 minuti ed è fondamentale avere pazienza. Aggiungete quindi lentamente 40 g di tuorli aspettando che vengano assorbiti e, sempre gradualmente, 35 g di zucchero. Inserite, poco alla volta, 50 g di burro lasciato per 2 ore a temperatura ambiente. Unite il sale e i semi della bacca di vaniglia.



Eseguite la pirlatura del panettone sul piano di lavoro e dategli una forma sferica. La pirlatura è quell'operazione di manipolazione dell'impasto che, arrotolato su se stesso, rafforza la maglia glutinica e garantisce una lievitazione migliore.

*Mettete l'impasto a lievitare negli appositi stampi a 26 - 28 °C per 6 - 8 ore o finché non è lievitato fino a circa 2 cm dal bordo dello stampo.*



*Poco prima di infornare incidete una croce sul panettone e posizionate una noce di burro al centro. Cuocete i panettoni a una temperatura di 160 - 170 °C per 50 - 60 minuti fin quando non ha raggiunto una temperatura di 92 - 94 °C al cuore: per misurarla potete usare un termometro a sonda. Terminata la cottura, infilzate i panettoni con gli appositi spiedi e capovolgeteli per il raffreddamento fino al giorno successivo.*

