

Panettone gastronomico *(Torte salate)*



Preparazione

Preparare tutti gli ingredienti. Mettere nella ciotola della planetaria la farina, lo zucchero, il lievito. Aggiungere il latte, mescolare bene, e unire le uova. Impastare bene e per ultimo unire il burro a fiocchetti e il sale. Lavorare l'impasto finché il burro non è ben assorbito e amalgamato e l'impasto non si presenterà ben elastico. Trasferire l'impasto in una ciotola capiente, coprirlo con pellicola e metterlo a lievitare fino al raddoppio. Prendere l'impasto lievitato e sgonfiarlo delicatamente. Posizionare l'impasto nello stampo da panettone (da 1 kg). Lasciare nuovamente lievitare sino a quando non arriva quasi al bordo. Spennellare il panettone gastronomico con il latte. Cuocere in forno caldo per circa 40 minuti a 180°. Porre il panettone a raffreddare dopo averlo infilzato alla base con ferri da calza. Tagliare il panettone facendo 5 tagli orizzontali, o 7. Farcire un primo strato a piacimento, per esempio con maionese e prosciutto cotto Coprire con un nuovo strato senza farcirlo Porre sopra un nuovo disco e farcirlo, ad esempio con insalata e pomodoro fresco. Procedere come sopra, mettendo uno strato senza farcia e l'ultimo strato che andremo a farcire, per esempio di salsa alla verdure miste. Coprire con l'ultimo strato e la cupoletta, e fare dei tagli in verticale. Servire il vostro panettone gastronomico.

Consigli

Se avete fretta potete saltare una lievitazione o aumentare il lievito fino a una bustina intera, anche se la lievitazione più lenta dona maggior morbidezza all'impasto. Una volta cotto è possibile anche congelarlo, già tagliato a fette.

Curiosità

Il termine Panettone si riferisce in origine a un dolce tipico della tradizione milanese. Recentemente, la cucina ha dato vita a questa preparazione che utilizza lo stesso stampo per la riuscita di questo Pan Brioche, anche conosciuto con il nome di Pan Canasta.

Informazioni

Preparazione 210 minuti

Cottura 45 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina 0 550 grammi

Zucchero 40 grammi

Burro 90 grammi

Latte 265 millilitri (tiepido)

Sale (un cucchiaino di sale)

Uova 2 unità

Lievito di birra (mezza bustina di lievito di birra in polvere)

Insalata 50 grammi (tipo valeriana)

Pomodori 2 grammi (maturi)

Maionese

Prosciutto cotto 100 grammi

Salsa di peperoni (una salsa ai peperoni, un patè di olive o un'altra salsa a piacere)