

CANNAMELA

Panettone con uvetta e canditi



Ingredienti

- Ingredienti preimpasto:
- 100g farina Manitoba
- 170g latte a temperatura ambiente
- 25g lievito di birra
- Impasto:
- 250g farina Manitoba
- 15g scorza grattugiata di limone
- 100g uova pesate sgusciate
- 80g zucchero
- 2,5g sale
- 100g burro morbido a pezzetti
- 1 cucchiaino zenzero macinato CANNAMELA
- Inoltre:
- 80g canditi misti (arancia e cedro)
- 40g uvetta
- Per pennellare: 1 tuorlo

 Porzioni 10 persone	 Portata Dolce
 Tempo 80 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In forno	 Kcal per persona 294*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Preimpasto: in una ciotola versare il latte, poi fare sciogliere il lievito e unire 100 g di farina.

- 2 Amalgamare questi ingredienti e lasciare lievitare il composto (protetto con pellicola) in un luogo caldo per 20/25 min.
- 3 Impasto: dopo la prima lievitazione, aromatizzare il preimpasto con la buccia di limone e lo zenzero macinato CANNAMELA. Incorporare anche la metà delle uova e la farina Manitoba.
- 4 Mescolare e, una volta amalgamati gli ingredienti, unire le uova rimaste e lo zucchero.
- 5 Quando l'impasto avrà assorbito questi ultimi ingredienti, incorporare il sale e il burro. Mescolare l'impasto con le fruste a gancio.
- 6 Porre la pasta in un'ampia ciotola, coprirla con pellicola (praticare alcuni fori sulla pellicola in modo che la pasta riceva aria) e lasciare lievitare per 2 ore o comunque fino al raddoppio del volume della pasta.
- 7 Riprendere la pasta, unire i canditi e l'uvetta ammollata e strizzata e lavorarla per incorporarli.
- 8 Porre il panettone nello stampo di carta per panettone di Ø 18 cm, h 11,5 cm. Lasciarlo lievitare al caldo per 4 ore (la pasta dovrà raggiungere il bordo dello stampo).
- 9 Pennellare la superficie con il tuorlo. Infornare a 180° per 50 min. Trascorsi i primi 10 min di cottura, proteggere il panettone con un foglio di carta alluminio.