
IL panettone

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

El panatton, come viene chiamato nel suo luogo di origine, la Lombardia, è ormai simbolo del Natale nelle case di tutta Italia. Il panettone fatto in casa potrebbe essere, durante queste feste, una bella sorpresa per tutti. Per prepararlo occorre, sì, buona esperienza, ma soprattutto, un luogo ideale, caldo, asciutto e senza correnti d'aria, dove far lievitare la pasta. Qualora non si avesse il tempo di farlo in casa, il panettone, potrebbe essere acquistato nella versione classica, e usando un po' la fantasia, "correggerlo" rispettando i propri gusti, con liquori e creme varie.

INGREDIENTI (per 8 persone) Per il panettone: 500 grammi di farina, 4 uova, 2 tuorli, 100 grammi di lievito di birra, 150 grammi di zucchero, 150 grammi di burro, 100 grammi di scorza d'arancia candita, 100 grammi di uva passa, 1 bicchiere di latte, un pizzico di sale. Per la crema di cioccolato: 300 grammi di cioccolato fondente finemente sminuzzato, 250 grammi di latte, 250 grammi di panna fresca, 100 grammi di zucchero, un cucchiaino di maizena, un pizzico di sale. Per la presentazione: frutta candita.

PREPARAZIONE Per il panettone: sciogliere il lievito di birra in un quarto di bicchiere di acqua tiepida. Impastare 200 grammi di farina con il lievito, unirvi un pizzico di sale e far lievitare per circa due ore, avvolto in un canovaccio. Quindi rimpastare il panetto con 150 grammi di farina e qualche cucchiaio d'acqua. Far lievitare per un'altra ora circa, fino a quando abbia raggiunto il doppio del suo volume iniziale. Rimpastare per l'ultima volta con 130 grammi di burro (precedentemente sciolto a bagno-maria), le uova intere ed un tuorlo, la restante farina, i canditi, l'uva passa, precedentemente ammorbidita, lo zucchero sciolto con un po' di acqua e far lievitare per altre tre ore. Poiché ci sono moltissimi fattori che incidono sulla lievitazione, non si possono stabilire con precisione le ore necessarie per una perfetta lievitazione, solo la nostra intuizione potrà definire il giusto tempo. Terminare, foderando con della carta da forno, lievemente inumidita, uno stampo da soufflé (tondo con i bordi alti) e riempirlo con l'impasto. Praticare un taglio a croce sulla superficie, pennellarla con un tuorlo sbattuto, e cuocere in forno, preriscaldato alla temperatura di 180-200°C; dopo 10 minuti porre sulla superficie del dolce il rimanente burro e, man mano che la superficie si colora, abbassare di qualche grado forno, in modo da evitare che bruci. Per la crema di cioccolato: sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente grattugiato con il latte, un pizzico di sale la maizena. Girare con cura con un cucchiaio di legno e quando sarà ben addensato, togliere dalla fiamma ed aggiungere panna fresca montata con lo zucchero.

PRESENTAZIONE Decorare il piatto da portata con della frutta candita intera. Servire ogni fetta panettone con del cioccolato caldo ed un frutto candito. Cristina Orlandi