



Panettone Cassata Siciliana

8 persone

6h e 45 min.

INGREDIENTI

500 g Miscela Oro Grandi lievitati

65 g acqua

360 g uova (circa 7 uova medie)

80 g burro morbido (oppure margarina)

12 g lievito di birra fresco

10 g olio di girasole

30 g zucchero (oppure miele)

2 g sale

50 g gocce di cioccolato

70 g canditi misti tagliati a cubetti

per l'emulsione aromatica:

10 g burro morbidissimo

10 g rum

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

(oppure i semi di una bacca di vaniglia)

10 g miele

1 cucchiaino di scorza grattugiata di
arancia bio

PROCEDIMENTO

Prepara l'emulsione la sera prima.

Versa in una ciotola il rum, la vaniglia, la scorza di arancia grattugiata, il miele e il burro morbidissimo e mescola benissimo oppure frulla con un tritatutto.

Copri e conservala in frigo.

L'indomani tira fuori dal frigo l'emulsione un'ora prima di iniziare a impastare.

Versa nella ciotola della planetaria l'acqua, il lievito sbriciolato e lo zucchero (o il miele).

Unisci anche le uova e l'olio, mescola con una frusta per amalgamare tutto e poi aggiungi la **Miscela Oro Grandi Lievitati**.

Inizia ad impastare con il gancio foglia.

In mancanza di planetaria, puoi usare una frusta elettrica munita di ganci, ma dovrai impastare un po' più a lungo. Impasta prima a bassa velocità e poi a velocità maggiore per circa 10 minuti.

Una volta ottenuto un impasto molto liscio e setoso, unisci il burro molto morbido, l'emulsione aromatica e impasta ancora per circa 6 o 7 minuti.

Infine, unisci le gocce di cioccolato e i cubetti di frutta candita e lascia girare la foglia per pochi istanti, fino a che il tutto non risulterà ben amalgamato.

Ungi molto bene un foglio di carta da forno o un silpat e versa l'impasto.

Sulla carta da forno e aiutandoti con le mani unte oppure con un tarocco unto, dai delle pieghe all'impasto, più volte, in modo da avere una superficie liscia.



per la crema di ricotta:

200 g ricotta di pecora ben sgocciolata
cannella in polvere (quantità a piacere)
zucchero semolato (quantità a piacere)

per la glassa:

8 g di albume
45 g di zucchero velo
2 o 3 gocce di succo di limone

per la finitura:

cubetti di frutta candita mista
pistacchi in granello



Fai scivolare l'impasto nel pirottino alto da 1 kg (tondo o quadrato) e, con le mani unte, dai una forma regolare il più possibile.

Insisti un poco in questa procedura, perché se hai una superficie liscia adesso, lo resterà anche in lievitazione e in cottura.

Con una spatolina unta, premi un poco sui bordi, in modo da infossarli e far sì che la parte centrale risulti un poco più bombata.

Copri con pellicola e lascia lievitare fino a che l'impasto non arriva ad un paio di centimetri sotto il bordo.

A seconda della temperatura che hai in casa, dovrai aspettare fino a 4 ore o più.

Puoi anche riporre lo stampo in forno con la sola luce accesa, ma evitando di superare i 26/28° altrimenti il burro inizia a sciogliersi.



Non appena il panettone risulta quasi alla giusta lievitazione, scalda il forno in modalità ventilata a 150° oppure in modalità statica a 160°, posizionando la griglia sulla penultima posizione dal basso. Cuoci il panettone per circa 60 minuti, non oltre altrimenti asciuga troppo.

Subito dopo averlo sfornato, infilzalo alla base con lo spillone apposito, capovolgilo e poggialo su dei supporti in modo che resti sospeso, lasciandolo raffreddare a testa in giù.

Mentre il panettone raffredda, puoi preparare la crema di ricotta.

Setaccia la ricotta che avrai fatto sgocciolare dal siero, in modo che sia ben asciutta.

Unisci cannella e zucchero a piacere, mescola, versala in una sacca da pasticceria e riponila in frigo.

Una volta il panettone freddo, puoi preparare la glassa.

Versa l'albume in una ciotola e unisci gradatamente lo zucchero a velo, mescolando con una forchetta.

Unisci il succo di limone e mescola fino a che non ottieni una consistenza simile al dentifricio, ma tale da poter essere spalmata.

Spalma la glassa sulla superficie del panettone ormai freddo e decora con i cubetti di canditi e la granella di pistacchi.

Aspetta che la glassa si asciughi e poi conserva il panettone nell'apposito sacchetto per 24 ore prima di affettarlo.

Infine, puoi guarnire ogni fetta con della crema di ricotta.

Buon appetito!

Le ricette d'Oro