



Miscela Oro
Grandi Lievitati



Panettone al pistacchio

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

la scorza grattugiata di un grosso

limone bio

per la farcia:

250 g crema al pistacchio senza glutine

Ori di Sicilia

per la glassa:

35 g panna fresca

70 g cioccolato bianco

1 cucchiaino colmo di crema pistacchio

zucchero a granella

granella di pistacchi

PROCEDIMENTO

Versa la miscela nella ciotola della planetaria e unisci lo zucchero e l'acqua tiepida nella quale hai fatto sciogliere il lievito.

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. Sguscia le uova in una ciotola, rompile con la forchetta e versale a filo nella ciotola, lasciando che la macchina impasti prima a bassa velocità e poi a velocità superiore per circa 10 minuti.

Una volta le uova ben incorporate, unisci il burro molto morbido e l'olio insieme al sale e impasta ancora per circa 6 o 7 minuti.

Infine unisci la scorza di limone grattugiata.

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

Pesa l'impasto, dovresti avere circa 1,035/1,040 kg, poco più di un chilo.

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.

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

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

Si potranno attendere dalle 4 alle 6 ore, a seconda della temperatura ambiente.



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

Scalda il forno a 150° in modalità ventilata oppure 160° in modalità statica, posizionando la griglia sulla penultima posizione dal basso.

Cuoci il panettone per circa 60 minuti, massimo 65 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 per svariate ore.

Versa la crema pistacchio in una sacca da pasticceria munita di beccuccio lungo e sottile (quello adatto per farciture) e farcisci il panettone, iniettando la crema in più punti.

Prepara la glassa.

Fai sciogliere il cioccolato in microonde e poi unisci la panna scaldata.

Mescola e aggiungi un cucchiaino colmo di crema di pistacchi.

Mescola bene e spalma la glassa sul panettone.

Decora con granella di pistacchi e zucchero in granella.

Buon appetito!