



Miscela Oro  
Grandi Lievitati



## Panettone Tradizionale

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

60/70 g uvetta

rum

50 g canditi

*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

### 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.

Sciacqua l'uvetta in acqua tiepida più volte fino a che l'acqua non risulterà limpida.

Tampona l'uvetta con carta assorbente, versala in una ciotola e bagnala con qualche cucchiaino di rum.

Mescola e tieni da parte per circa un'ora.

Versa la **Miscela Oro Grandi Lievitati** 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.

Aggiungi le uova nella ciotola, unendo anche l'olio e 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, l'emulsione aromatica e impasta ancora per circa 6 o 7 minuti.

Infine unisci l'uvetta che ormai si sarà ammorbidita grazie al rum e i cubetti di arancia candita o di scorza d'arancia candita.



Lascia impastare per un paio di minuti.

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.

Fai scivolare l'impasto nel pirottino alto da 1 kg 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 di casa, bisognerà aspettare dalle 4 alle 6 ore.

Puoi anche riporre lo stampo in forno con la sola lucetta accesa, ma evitando di superare i 26° 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. Subito prima di infornare il panettone, con una lametta pratica l'incisione a croce al centro e poggia un cubetto di burro.

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. Quando è ben freddo, chiudilo nell'apposito sacchetto per panettoni e lascia che insaporisca per 12/24 ore prima di consumarlo.

*Buon appetito!*

*Le ricette d'Oro*