



Miscela Oro
Grandi Lievitati



Panettone al cioccolato

1 kg circa 360 min.

INGREDIENTI

500 g Miscela Oro Grandi Lievitati

65 g acqua

360 g uova (circa 7 uova medie)

80 g burro morbido (o margarina)

12 g lievito di birra fresco

10 g olio di girasole

30 g di miele (oppure zucchero)

2 g sale

50 g gocce di cioccolato

50 g cioccolato fondente tritato

per l'emulsione aromatica:

10 g burro morbidissimo

15 g rum

50 g arancia candita

PROCEDIMENTO

Prepara la pasta aromatica.

Trita finemente l'arancia candita, aggiungi il miele, il rum e il burro morbido.

Mescola e mettila da parte anche per mezza giornata.

Prepara l'impasto.

Versa nella ciotola della planetaria l'acqua e il lievito e mescola.

Aggiungi il miele, le uova e l'olio e mescola ancora.

Unisci la **Miscela Oro Grandi Lievitati** e inizia a impastare.

Stacca ogni tanto la pasta dai bordi della ciotola e dalla foglia e ribaltala.

Infine aggiungi il sale, poi la pasta aromatica e il burro molto morbido.

Lascia impastare per una decina di minuti.

Infine incorpora le gocce di cioccolato e il cioccolato tritato e lascia impastare per pochi istanti.

Sposta l'impasto sulla spianatoia unita e lavoralo per renderlo liscio.

Metti l'impasto nello stampo da panettone alto da 1 kg e regolarizza la forma, in modo che sia sferica e bombata.

Copri con pellicola e lascia lievitare fino a che non arriva a un centimetro dal bordo superiore.

Cuoci per circa 55-60 minuti in forno statico pre riscaldato a 160°. La durata della cottura dipende dal forno.

Se dopo 40 minuti la superficie sta scurendo molto, poggia un foglio di alluminio.



per la finitura:

100 g cioccolato fondente
10 g olio di semi
30 g cioccolato al latte
30 g cioccolato bianco
2 cucchiaini di olio di semi

Una volta cotto il panettone, infilzalo alla base con l'apposito spillone e lascialo raffreddare completamente a testa in giù.

Prepara la copertura.

Fai fondere in microonde i tre cioccolati tritati, messi in tre ciotole diverse.

Nel cioccolato fondente, aggiungi 10 g di olio di semi e mescola.

Nel cioccolato al latte e in quello bianco, aggiungi rispettivamente un cucchiaino di olio e mescola.

Infine, pennella con il cioccolato fondente tutta la cupola del panettone.

Versa in due sacche da pasticceria il cioccolato al latte e quello bianco e disegna un griglia sul panettone, alternando i due cioccolati.

Lascia rapprendere i cioccolati prima di consumare il panettone.

I consigli d'Oro.

Sai che, se non trovi l'arancia intera candita, puoi usare scorza di arancia candita e frullarla?

Questo panettone resiste soffissimo anche per una settimana fuori dal frigo e puoi anche congelare le singole fette.

Buon Appetito!

Le ricette d'Oro