



Panettone salato

750 g circa 360 min.

INGREDIENTI

400 g Miscela Oro Grandi Lievitati

52 g acqua

280 g uova (circa 5 uova medie)

64 g burro morbido (o margarina)

10 g lievito di birra fresco

30 g parmigiano grattugiato

25 g olive nere denocciolate

4 g sale

100 g salumi e formaggi misti

(emmenthal, salame, prosciutto

cotto, prosciutto crudo

tagliati a cubetti piccoli)

Buon Appetito!

PROCEDIMENTO

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

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 e il burro molto morbido.

Lascia impastare per una decina di minuti.

Infine incorpora il formaggio grattugiato, le olive e i salumi e formaggi misti.

Lascia impastare per pochi istanti.

Metti l'impasto nello stampo da panettone alto da 750 g e regolarizza la forma, in modo che sia liscia, sferica e bombata.

Copri con pellicola e lascia lievitare fino a che non arriva a un paio di centimetri 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.

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

I consigli d'Oro.

Sai che se usi la margarina avrai un prodotto senza lattosio perché molti dei formaggi semi stagionati ne sono privi?

Il panettone dura molti giorni sempre morbido.