

Ricetta del Panettone senza latticini

Ingredienti:

La biga (ore 20:00)

60 g di farina Manitoba
30 ml di acqua a 28 gradi (temperatura ambiente)
12 g di lievito di birra

Sciogliete per bene il lievito di birra nell'acqua (non scaldate l'acqua nemmeno un pò: il lievito non riesce ad attivarsi con l'acqua calda, quindi meglio usare l'acqua a temperatura ambiente), aggiungete quindi la manitoba e lavorate l'impasto a velocità bassa finchè la farina avrà assorbito tutta l'acqua. Formate un panetto, riponetelo in una ciotola coperta da pellicola e fate lievitare per circa 1 ora o fin quando avrà raggiunto il doppio del volume in un posto caldo della cucina.

I impasto (ore 21:00)

Biga

110 g di farina Manitoba
110 g di farina 00
100 g di acqua a temperatura ambiente (28 gradi)
60 g di zucchero semolato
60 g di margarina senza grassi idrogenati
40 g di tuorli d'uovo

Mettete la farina nella planetaria, la biga, lo zucchero e i tuorli e infine aggiungete l'acqua poco per volta azionando la planetaria alla velocità più bassa. Trascorsi 15 minuti circa, l'impasto risulterà ben amalgamato e si sarà staccato completamente dalle pareti della planetaria.

Aggiungete la margarina che avevate precedentemente ammorbidito (e leggermente montato) con una frusta o con la forchetta e, poco per volta, andate a incorporare all'impasto. Dopo circa 10 minuti l'impasto si staccherà dalle pareti e questo vorrà dire che sarà pronto.

Lavoratelo un pò con le mani, infarinate la spianatoia e dategli una forma arrotondata.

Riponetelo nel cestello dell'impastatrice e fate lievitare fino al raddoppio del suo volume, coprendolo con la pellicola e con una coperta calda in un punto caldo della cucina.

II impasto (ore 24:00)

impasto precedente

60 g di farina Manitoba
60 g di farina 00
60 g di zucchero semolato
60 g di margarina morbida + una noce per la copertura
50 g di acqua a temperatura ambiente + un pò se serve
250 g di uva sultanina
30 g di miele ai fiori d'arancio
in più 1 fialetta di 10 g di aroma naturale di panettone bastevole per 1 kg di prodotto finito
140 g di canditi a cubetti (arancia candita e cedro candito)
2 prese generose di sale
granella di zucchero da spolverare al momento di infornare (facoltativa)

ALTRO:

- **stampi per panettone:** 1 stampo basso da 1kg o 2 stampi da 500 g bassi (acquistabili nei negozi di cake design o nei supermercati ben forniti)

- **sacchetti di cellophane per alimenti** (acquistabili singolarmente nei negozi di cake design o nei supermercati ben forniti)
- se volete regalarlo, acquistate una bella scatola in cartoncino e completatela con dei nastri secondo il vostro gusto.



sfizievizi



sfizievizi



sfizievizi

Dopo circa 3 ore, l'impasto è raddoppiato, aggiungete dunque la farina e lo zucchero, i tuorli e il miele. Alla velocità più bassa aggiungete poco per volta l'acqua.

Dopo 15 minuti l'impasto inizierà a staccarsi dal bordo e vi aggiungerete quindi lentamente la margarina leggermente montata. Dopo 10 minuti l'impasto inizierà a staccarsi e aggiungerete quindi l'uvetta e la frutta candita. Nel momento in cui avrà incorporato tutti gli ingredienti, l'impasto sarà pronto.

Spolverate di farina la spianatoia e lavoratelo un pò con le mani. Arrotondatelo, spolveratelo leggermente di farina e fatelo riposare per 30 minuti coperto con un canovaccio.

Trascorso il tempo di riposo, riponetelo in uno stampo da 1 kg oppure dividetelo in stampi più piccoli, spennellatelo di margarina e infine incidetelo leggermente con un coltello in quattro parti e posizionate una noce di margarina al centro.

Lasciatelo lievitare finchè avrà raggiunto il bordo. (io ho infornato alle 8,30 del mattino successivo, pertanto ho lasciato lievitare per circa 8 ore)

Infornate in forno preriscaldato modalità statica a 180 gradi per un massimo di 50 minuti circa.

NB:

- Nel caso di panettoni da 500 g diminuite la cottura: 30-35 minuti saranno sufficienti. Da errori fatti in passato, vi sconsiglio di prolungare il tempo di cottura, otterreste un panettone secco e sarebbe un vero peccato. Appena sfornate i panettoni fateli riposare a testa in giù inserendovi due stecchini (quelli in legno da spiedini) e "appendendoli" dentro una pentola bella alta fino al completo raffreddamento, a questo punto, chiudete i panettoni in sacchetti di cellophane per alimenti. Questo servirà a mantenerli più morbidi.
- Gli altri anni ho impastato a mano ma posso confermarvi che se possedete un'impastatrice, siete già a metà dell'opera, nel senso che pur trattandosi sempre di un lievitato, basta un pò di attenzione, rispetto dei passaggi e delle dosi, tanta pazienza (ma nemmeno troppa: questa ricetta è fattibilissima!) e rispetto dei tempi di lievitazione e il gioco è fatto. Prima di iniziare il processo di lievitazione, assicuratevi che la vostra cucina sia ben calda e, se vi è possibile, mantenete la

stessa temperatura fino al momento di infornare. lo ho fatto tutto di sera, lasciando i caloriferi accesi dalle 19:30 fino alle 23:00.

