



PANETTONE

👤 6

Dificultat mitjana

Preferment

100 g de llet sencera
100 g de farina de superforça
2 g de llevat sec de forn

Primera massa

4 ous
2 rovells
550 g de farina de superforça
130 g de sucre de canya
140 g de mantega estovada
2 cullerades de rom

Segona massa

270 g de farina de superforça
3 ous i 3 rovells
140 g mantega estovada
75 g de sucre de canya
1 pessic de sal
10 g de mel
1 beina de vainilla
300 g de panses corint ou fregida deshidratada

1. En un bol barregem tots els ingredients del preferment, ho tapem i ho deixem fermentar tota la nit.

2. L'endemà al matí, en un bol gran batem els ous, els rovells, el sucre i el rom. Afegim el preferment i els altres ingredients excepte la mantega i pastem. Quan obtinguem una textura homogènia, integrem la mantega i seguim pastant fins que tinguem una massa llisa i elàstica. Fem una bola i la deixem reposar tapada en un recipient oli fins que doblegui la seva mida.

3. Quan la primera massa hagi fermentat, batem els ous i els rovells amb la mel, el sucre i la vainilla. Hi afegim la farina i barregem bé. Afegim a continuació la primera massa ja fermentada i pastem. Incorporarem la mantega i seguim pastant udurant un temps fins que la massa quedi llisa i elàstica.

4. A continuació, incorporarem les ensopegades. Aixafem la massa i col·loquem les ensopegades en una meitat, tanquem amb l'altra meitat de la massa a sobre i bolegem la massa fins que s'integrin.

5. Col·loca la massa al motlle per a panettone i deixa-la fermentar ben tapada fins que arribin a la vora del motlle. Preescalfem el forn a 180° i els enforenem de 30 a 45 minuts. Amb un escuradents comprovarem que estan ben cuits per dins. Un cop llestos, els deixem refredar donats la volta.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA