



Prefermento

100 g de leche entera
100 g de harina de superfuerza
2 g de levadura seca de panadería

Primera masa

4 huevos
2 yemas
550 g de harina de superfuerza
130 g de azúcar de caña
140 g de mantequilla ablandada
2 cucharadas de ron

Segunda masa

270 g de harina de superfuerza
3 huevos y 3 yemas
140 g mantequilla ablandada
75 g de azúcar de caña
1 pizca de sal
10 g de miel
1 vaina de vainilla
300 g de pasas corinto ou froita deshidratada

PANETTONE

6

Dificultad media

1. En un bol mezclamos todos los ingredientes del prefermento, lo tapamos y lo dejamos fermentar toda la noche.
2. La mañana siguiente, en un cuenco grande batimos los huevos, las yemas, el azúcar y el ron. Añadimos el prefermento y los demás ingredientes excepto la mantequilla y amasamos. Cuando obtengamos una textura homogénea, integramos la mantequilla y seguimos amasando hasta que tengamos una masa lisa y elástica. Hacemos una bola y la dejamos reposar tapada en un recipiente aceitado hasta que doble su tamaño.
3. Cuando la primera masa haya fermentado, batimos los huevos y las yemas con la miel, el azúcar y la vainilla. Añadimos la harina y mezclamos bien. Añadimos a continuación la primera masa ya fermentada y amasamos. Incorporamos la mantequilla y seguimos amasando durante un tiempo hasta que la masa quede lisa y elástica.
4. A continuación, incorporaremos los tropezones. Aplastamos la masa y colocamos los tropezones en una mitad, cerramos con la otra mitad de la masa encima y boleamos la masa hasta que se integren.
5. Coloca la masa en el molde para panettone y déjala fermentar bien tapada hasta que lleguen al borde del molde. Precalentamos el horno a 180º y los horneamos de 30 a 45 minutos. Con un palillo comprobaremos que están bien cocidos por dentro. Una vez listos, los dejamos enfriar dados la vuelta.

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA