

IL PANETTONE DI GANDINO

27



Tempo: Difficoltà: Alta Persone: 8

INGREDIENTI

Lievitino

60 g farina panettone
30 g acqua
12 g lievito

1 impasto

220 farina manitoba
100 acqua
60 zucchero
60 burro
40 tuorli

2 impasto

120 farina per panettone
60 zucchero
30 miele
60 burro

40 tuorli
140 uvetta
140 arance candite
La buccia di un arancio
Vaniglia

Per la ghiaccia

100 gr di zucchero semolato
50 gr di farina di nocciole tostate
10 gr di liquore all'amaretto
QB albume di uovo

Per la decorazione

Mandorle a scaglie
granella di zucchero
zucchero a velo

PREPARAZIONE



Impastare il lievito con acqua fredda da frigo e lasciarlo riposare per 3 ore a 25°.
Dopo di che aggiungerlo al primo impasto e amalgamarli insieme.
Lascia lievitare i due impasti amalgamati per 3 ore.

Trascorse le 3 ore aggiungere gli ingredienti del secondo impasto e impastare fino a quando si ottiene un impasto liscio.

L'acqua e il burro vanno aggiunti per ultimi nel secondo impasto.
Far lievitare per 4 ore.

Pirlare per 2 volte a distanza di 30 minuti.

Cuocere in forno caldo statico a 170° per 40/45 minuti.

