

# Panettone

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Frutas

**Cognac:** 75 cc

**Avellanas tostadas:** 50 grs.

**Castañas de caju:** 75 g

**Pasas de Uva:** 50 grs.

**Frutas confitadas:** 50 g

**Cerezas confitadas:** 50 grs.

**Almendras Tostadas:** 100 g

### Masa

**Manteca:** 120 g

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Azucar:** 100 grs.

**Harina:** 350 grs.

**Levadura:** 25 grs.

**Ralladura de naranja:** 1 Unidad

**Esencia De Vainilla:** 1 Cantidad necesaria

**Agua de azahar:**

**Huevos:** 3 Unidades

**Miel:** 20 grs.

### Masa previa

**Harina:** 150 grs.

**Leche:** 100 g

**Levadura:** 12 grs.

### Varios

**Frutas confitadas:** Cantidad deseada

**Fondant:** grs.

## Preparación de la Receta

## Masa previa

- Mezcle la leche tibia junto con la *levadura*, luego agregue la *harina* y amase solo hasta integrar los ingredientes, cubra con papel film y deje levar a temperatura ambiente hasta que duplique su volumen

## Masa

- Coloque todos los ingredientes, menos la *harina*, la *levadura* y la *manteca* pomada, en un recipiente, bata hasta integrar.

## Frutas

- Corte y macere la frutas en el cognac durante una noche, luego escurra.

## Armado

- Añada al recipiente con la masa la masa previa mientras desgasifica con las manos, agregue la *harina* tamizada y la *levadura* mezcle y luego amase con un cornet, incorpore luego la *manteca* pomada, termine de integrar, coloque la masa en la mesada y amase hasta lograr que no se peque mas.
- Deje reposar la masa en un recipiente cubierto con papel film a temperatura ambiente hasta que duplique su volumen.
- Espolvoree la mesada con *harina* y desgasifique la masa, luego con un palo de amasar estire y espolvoree sobre esta las frutas maceradas, enrolle, corte en porciones y una nuevamente
- Cubra la masa y deje reposar nuevamente durante 30 minutos.
- Corte la maza en piezas de 250gr y bolle
- Coloque los bollos en moldes de papel de pan dulce aplastando la masa suavemente contra el fondo.
- Deje levar en un sitio tibio hasta que la masa alcance el borde del molde.
- Realice un corte con una tijera en la superficie.
- Cocine en horno a 170°C durante 30 minutos aproximadamente.

## Presentación

- Una vez frío desmolde.
- Decore con *fondant* y frutas confitadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/panettone-4>