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 170ºC 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