

Panettone D´Ambrosio



Ingredientes

Manteca: 260 g

Frutos secos: 400 g

Chips de Chocolate: 350 Gramos

Masa 2:

Azucar: 320 g

Brandy: 50 MI

Esencia De Vainilla:

Sal: Una pizca

Levadura: 20 g

Ralladura de limón:

Esencia de azahar:

Harina: 500 g

Leche: 100 MI

Miel: 20 g

Masa 1:

Huevos: 5 Unidades

Harina: 500 g

Levadura: 50 g

Leche: 60 MI

Para el glaseado

Azucar glasé:

Agua:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Mezclamos los ingredientes de la primera masa y dejamos descansar hasta que doble su volumen en una zona tibia de la cocina (tapado).
- Mezclamos los ingredientes de la segunda masa, excepto la *mantequilla*.
- Cuando la primera masa esté al doble de su tamaño original, mezclamos ambas masas
- Por último, añadimos la *mantequilla* muy pomada
- Dejamos descansar durante 10 minutos.
- Añadimos los frutos y el *chocolate*
- Dejamos descansar unos minutos.
- Hacemos 3 bollos y colocamos en moldes de papel para panettone
- Dejamos *leudar* hasta que doblen su tamaño.
- Pintamos con *huevo* y coronamos con algún fruto seco.
- Cocinamos a 160° Durante unos 50 minutos por pieza.
- Cuando estén fríos, glaseamos.

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