Panettone farcito (Panettone relleno)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua tibia: 480 cc
Yemas: 3 Unidades
Manteca pomada: 225 grs.
Sal: Una pizca
Agua de azahar: A gusto
Harina 000: 1200 g
Miel: 2 cdas.
Levadura: 55 grs.
Limones: 2 Unidades
Frutos secos: 200 g
Azucar impalpable: 1 Taza

Varios

Yema: 1 Unidad
Agua: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Disuelva la *levadura* con un poco de agua tibia y deje reposar durante 10 minutos.
- Ralle la cáscara de los limones.
- En un bowl mezcle el azúcar con las yemas y la miel.
- Agregue la *levadura* y mezcle bien.
- Incorpore un poco de agua, el agua de azahar y continúe mezclando.
- En un bowl grande disponga la *harina*, la *manteca* pomada, la ralladura de *limón*, los frutos secos, la sal y mezcle ligeramente.
- Incorpore la mezcla anterior y mezcle agregando agua hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada durante 10 a 15 minutos hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y deje reposar hasta que duplique su volumen.
- Disponga la masa dentro de moldes para pan dulce y deje levar nuevamente.
- Realice un corte en cruz en la superficie de la masa, pincele con yema de *huevo* mezclada con agua y cocine en el horno precalentado a 170/190º C durante 40 a 50 minutos o hasta que la superficie se vea dorada.

Presentación

- En una fuente sirva en panettone cortado en rodajas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panettone-farcito-panettone-relleno