Panetone por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 360 Min

Ingredientes

Primer amasado

Azucar: 450 grs
Agua: 500 cc
Harina 000: 1 Kilo
Levadura: 30 grs
Malta: 30 grs
Manteca: 450 grs

Segundo amasado

Leche: 125 cc
Azucar: 150 grs
Cascara de naranjas confitadas en cubos: 500 grs
Harina 0000: 250 grs
Manteca: 450 grs
Miel: 65 grs
Pasas rubias: 500 grs
Primer amasado: 2500 grs
Sal: 25 grs
Vaina de vainilla: 1 unidad
Yemas: 300 grs

Preparación de la Receta

Primer amasado

- En un bol de batidora mezclar *harina*, *levadura*, *malta*, azúcar, *malta*, agua y trabajar todos los ingredientes excepto la *manteca* durante 5 minutos a velocidad baja.
- Finalmente incorporar la *manteca* fría y amasar a velocidad media 5 minutos más.
- Una vez que la masa haya absorbido toda la *manteca*, formar un bollo y dejar fermentar 12 hs.

Segundo amasado

- Amasar el primer amasado junto la *harina* durante 5 minutos a velocidad baja y después 5 minutos más en velocidad intermedia.
- Añadir el azúcar, sal, miel, vainilla, y continuar con la *manteca* fría y las yemas de *huevo*.
- Añadir las frutas a primera velocidad, mezclar y parar la máquina.
- La textura final debe ser extremadamente elástica.
- Dejar reposar la masa en bloque sobre la mesa durante una hora.
- Pesar piezas de 600 gramos y dejar reposar 20 minutos más y colocar en los moldes.
- Fermentar durante toda la noche a 15 °C y 3 horas a 24 °C
- Cocinar a 180 °C por 90 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panettone-por-juan-manuel-herrera