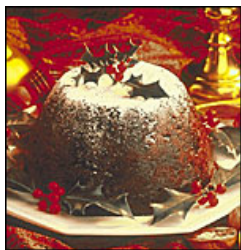


## Prepariamo il panettone



Il modo più semplice per scambiarsi gli auguri e festeggiare il Natale a casa, in ufficio, con i propri familiari o con gli amici è mangiare un fetta di panettone e brindare con un calice di spumante!

Per coloro che questo Natale invece di consumare un "volgare" panettone acquistato al supermercato, volessero gustarne uno veramente **genuino e preparato in casa**, ecco la ricetta ed alcuni consigli utili per la preparazione.

Prima di tutto accertatevi di avere molto tempo, perché la preparazione richiede diverse ore tra tempi di lievitazione e cottura, inoltre importante è il luogo dove si prepara l'impasto che deve essere caldo, asciutto e senza correnti d'aria.

Ricordatevi che potrete gustare il vostro panettone accompagnandolo con crema al cioccolato, zabaione allo champagne oppure mousse di fragole.

### Ingredienti per un panettone da Kg 1,6

- 600 gr. di farina bianca
- 200 gr. di burro
- 120 gr. di zucchero semolato
- 200 gr. di uvetta sultanina
- 100 gr. di lievito di pasta di pane
- 50 gr. di arancia e cedro candito a pezzettini
- 6 uova
- sale q.b.

Prima di tutto avvolgere il lievito di pane in uno strofinaccio e lasciarlo **lievitare per 2 ore** in un luogo tiepido e asciutto. Sulla spianatoia, versare a fontana 150 gr di farina, stemperare il lievito e scioglierlo con un poco di acqua tiepida, quindi incorporare a poco a poco la farina ottenendo un **impasto morbido ed omogeneo**. Formare una "pagnotta", coprire con lo strofinaccio e lasciare riposare per 3 ore.

Trascorso questo tempo mettere sulla spianatoia altri 150 gr di farina, disponendola sempre a fontana, ed incorporare l'impasto lievitato per tre ore, impastare energicamente per qualche minuto, aggiungendo sempre un poco di acqua tiepida. Formare una palla, copirla con lo strofinaccio e **fare lievitare per altre 2 ore**.

Tagliare a pezzettini il cedro e l'arancia candita, far ammorbidire per un quarto d'ora l'uvetta sultanina in acqua tiepida, far sciogliere 150 gr. di burro evitando di farlo friggere, in un recipiente a parte sciogliere lo zucchero in due dita di acqua calda, **unire 4 tuorli d'uova e 2 uova intere**, sbattere energicamente con la frusta, quindi intiepidire a bagnomaria.

Versare sulla spianatoia a fontana la farina rimasta, incorporare l'impasto lievitato per 2 ore, il burro fuso, lo sciroppo di zucchero e uova, quindi lavorare tutti gli ingredienti per una ventina di minuti ottenendo un impasto sodo ed elastico. Infine aggiungere i frutti canditi e l'uvetta, precedentemente scolata e asciugata.

Ungersi le mani di burro, dare la forma al panettone e adagiarlo su di un foglio di carta imburata ed infarinata; **lasciare lievitare per 6 ore in luogo caldo e asciutto**, lontano da correnti d'aria fredda. Trascorse le 6 ore, l'impasto sarà raddoppiato di volume, incidere sulla sommità del panettone una croce ed infornare a 200-220° per circa 60-80 minuti. Dopo 5 minuti di cottura mettere pezzettini di burro rimasto sull'incisione a croce, e riprendere la cottura, quando il panettone incomincia a colorarsi in superficie, abbassare un poco la temperatura del forno.

**Buon Natale a tutti!**

[Francesco Mastrandrea](#)

Pavia, 25/12/2002 (50)

#### RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

#### Articoli della stessa rubrica

- » [e fugasette ...](#)
- » [La mia focaccia al formaggio](#)
- » [Buone Feste con il pandolce genovese!](#)
- » [Ricetta senza nome...](#)
- » [Un gusto di dolcezza...](#)
- » [Il panettone gastronomico](#)
- » [La Torta Virulà](#)
- » [Riso alla certosina](#)
- » [Il risotto allo champagne](#)
- » [Insalate... del mondo!](#)
- » [... in via d'estinzione?](#)
- » [Marmellate di frutta](#)
- » [A tutta insalata!](#)
- » [Riempiamo la calza](#)
- » [Una bella coppa di gelato!](#)
- » [Mimosa da mangiare](#)
- » [La zuppa alla pavese](#)
- » [Risotto con uvärtiss \(Risotto con cime di luppolo\)](#)
- » [Meini](#)

[Vedi archivio](#)

#### Altri articoli attinenti

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Pavia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [18^ edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)