



## Panettone artigianale



[Stampa ricetta](#)

## Ricetta Panettone artigianale

Tipico Natalizio

Preparazione	5 h
Cottura	1 h
Tempo totale	6 h

Portata: Dolci

Cucina: Italiana

Keyword: Dolci Natalizi, Natale, Panettone

Difficoltà: difficile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 333kcal

### Ingredienti

- 250 g farina
- 250 g farina 00
- 50 ml latte
- 4 uova
- 3 tuorli
- 160 g burro
- 160 g zucchero
- 1 limone (solo scorza)
- 1 manciata canditi
- 100 g uvetta
- 1 cucchiaio miele
- 1 pizzico sale
- 12 g lievito di birra

## Istruzioni

1. Setacciare e unire le due farine..Sciogliere 10 gr di lievito nel latte tiepido, aggiungere il miele e 80 gr di farina mescolando bene fino ad avere un impasto senza grumi, mettere a lievitare coperto con pellicola per circa 1 ora deve raddoppiare( io l'ho messo in forno con la lucina accesa).
2. A levitazione ottenuta aggiungere 200 gr di farina, 2 gr di lievito e 2 uova intere; aggiungere 60 gr di burro morbido e 60 gr di zucchero impastare per qualche minuto, formare una palla e lasciare lievitare coperto per 2 ore circa fino al raddoppio.
3. Una volta lievitato aggiungere il resto delle uova, i tuorli e 220 gr di farina impastare per almeno 10 minuti, quindi aggiungere lo zucchero restante e il pizzico di sale. Solo quando il tutto sarà ben amalgamato aggiungere il burro rimanente poco per volta continuando ad impastare, a questo punto unire la scorza grattugiata del limone, i canditi e l'uvetta in precedenza ammollata in acqua calda e strizzata continuando ad impastare per distribuire bene il tutto.
4. Versare sulla spianatoia infarinata ,formare una palla e inserirla nello stampo lasciare lievitare per 2 o 3 ore fino a che non arriva a 2-3 cm dal bordo, trascorso il tempo incidere con una lametta la parte superiore al centro a formare una croce e inserire al centro una noce di burro.



5. Mettere in forno caldo a 200° una pirofila con acqua e il panettone, cuocere per 15 minuti poi abbassare a 190° e cuocere altri 15 minuti, infine abbassare a 180° e terminare la cottura per altri 30 minuti, estrarre dal forno, inserire degli spiedi e metterlo capovolto fino al completo raffreddamento!!



## Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 333kcal

Paola Paola

[Read More](#)

---