

Ultima domenica di novembre.

Il tempo è pessimo e non è il caso di uscire.

Idea! Facciamo le prove generali per preparare un bel Panettone fatto in casa!

Non so cosa verrebbe fuori se mi cimentassi nell'impresa... ma sono convinto che voi andrete orgogliosi del vostro panettone, senza conservanti e con tutte le variabili con cui riuscirete a personalizzarlo.

La ricetta che inserisco è presa da [The Italian Taste](#) , il miglior blog, a mio avviso, dedicato al gusto.

{loadposition user7}

INGREDIENTI - dosi per 12 persone

- Farina bianca - 750 g circa più quella necessaria per infarinare le superfici di lavoro
- Lievito di birra fresco - 25 g
- Burro - 220 g
- Uova intere - 4
- Tuorli - 2
- Zucchero - 200 g
- Canditi assortiti - 80 g
- Uvetta sultanina - 100 g
- Sale - due pizzichi
- Acqua - 350 ml

TEMPI:

preparazione - 90 minuti più i tempi di lievitazione
cottura - 50 minuti
totale: 24 ore

Il panettone è una ricetta di Natale tra le più conosciute non solo in Italia ma in tutto il mondo. Il nostro sito propone la ricetta del panettone già da qualche anno. Ultimamente io l'ho rivisitata e migliorata notevolmente.

Prima di affrontare la descrizione passo passo della ricetta del panettone voglio però fare una premessa.

Non è semplice fare il panettone a casa. E' un'operazione lunga che non richiede solo tempo ma anche molta pazienza e il controllo accurato di molti fattori primi fra tutti la lievitazione e la cottura nel forno di casa.

In secondo luogo non potete pensate di riprodurre a casa un prodotto come quello che acquistate. Il sapore è un po' diverso, più buono sicuramente secondo noi e il panettone avrà una trama della pasta diversa rispetto al prodotto industriale. Inoltre la crosticina superiore sarà sicuramente più croccante. E per finire sarà sicuramente meno bombato.

Ma volete mettere la soddisfazione di portare in tavola il dolce tipico del Natale e dire ... l'ho fatto io, con le mie mani!

Altro vantaggio. Poter controllare gli ingredienti. Anche i prodotti industriali e di pasticceria sono ottimi. Ma se preparate il panettone in casa potete non solo scegliere gli ingredienti ma anche acquistare ad esempio prodotti biologici. Dalla farina al burro, alle uova e alle uvette.

In conclusione la scelta di fare il panettone in casa non deve partire dall'idea di risparmiare ma piuttosto dalla voglia di entrare veramente nella magica atmosfera del Natale coinvolgendo tutti i membri della famiglia e soprattutto i bambini. Solo secondariamente dovrete essere affascinati dalla sfida di riuscire in qualche cosa di complicato.

Per fare il panettone vi dovete procurare: farina 00, burro, zucchero, uova, canditi, uvetta e lievito di birra fresco.

In fondo si tratta di un dolce genuino con pochi, selezionati ingredienti in cui la difficoltà maggiore è la lievitazione che deve avvenire in più tempi.

Ecco la ricetta come la faccio nella mia cucina! E non vi spaventate per la lunghezza della descrizione. Ho preferito dilungarmi nei dettagli per essere più chiara.

Prima lievitazione. *Io comincio la sera prima, poco prima di andare a dormire.*

Metto 100 g di farina in una zuppiera media. Scioglio il panetto di lievito di birra in 150 ml di acqua tiepida (non superiore ai 20 °C) e unisco questa acqua alla farina. Con le dita scioglio bene tutti i grumi fino ad ottenere un impasto liscio.

Bagno nell'acqua bollente un telo di cotone, lo strizzo bene e copro la zuppiera. Metto la zuppiera in un angolo riparato.

La temperatura in casa deve essere alta (almeno 24 - 25 °C). Lo so che qualcuno sobbalzerà sulla sedia, soprattutto gli ambientalisti ... ma questa è una condizione essenziale. Se non potete o non volete regolare la temperatura di casa a questi livelli potete comunque preriscaldare il forno a 30 °C, spegnerlo e poi mettere la zuppiera nel forno.

Seconda lievitazione. *La mattina successiva unisco al panetto che nel frattempo sarà più che raddoppiato altra farina (da 120 a 150 g), direttamente nella zuppiera. La quantità non può essere precisa perchè dipende da fattori che non dipendono dalla nostra volontà. Per esempio l'umidità. Inizio sempre con 120 g di farina ma quasi sempre devo aggiungere altri 20 o 30 g di farina. La regola è aggiungere la quantità di farina che consente di togliere il panetto dalla zuppiera e lavorarlo per qualche minuto sulla spianatoia.*

Una volta completata questa operazione trasferisco il panetto infarinato in una zuppiera più grande rispetto alla prima.

Bagno nell'acqua bollente il solito telo di cotone, lo strizzo bene e copro la zuppiera. Metto la zuppiera nell'angolo riparato e alla temperatura che ho già indicato. Uso il panno caldo e umido per facilitare la lievitazione e impedire che il panetto si secchi in superficie.

Il secondo panetto deve lievitare per diverse ore, anche sei. E' bene che il suo volume non raddoppi solo ma aumenti molto. Più lievita più il panettone sarà soffice.

Terza lievitazione. *Nel primo pomeriggio il panetto sarà pronto.*

Poco prima di lavorarlo per la terza ed ultima volta preparo tutti gli ingredienti. Comincio più di un'ora prima.

Scioglio lo zucchero in 200 ml di acqua in un pentolino e poi metto il pentolino in un bagnomaria. Lo faccio cuocere per almeno 45 minuti ottenendo uno sciroppo fluido e limpido che avrà ridotto notevolmente anche il suo volume iniziale. Poi la faccio intiepidire.

Aggiungo a questo punto le uova intere, una alla volta, aiutandomi con la frusta. Unisco poi anche i due tuorli. Il composto deve risultare alla fine, poco prima di unirlo all'impasto, schiumoso e tiepido (non superiore ai 20 °C).

Nel frattempo metto a bagno in acqua tiepida le uvette (per almeno 20 - 30 minuti). Taglio i canditi se sono troppo grossi. Passo i canditi in un po' di farina sfregandoli con la mano sulla spianatoia in modo che non risultino appiccicati tra di loro. Strizzo le uvette e le infarino con la stessa tecnica.

Preparo il recipiente per la cottura. Io uso l'apposito stampo non aderente con il fondo apribile ma potrebbe andare bene qualsiasi recipiente cilindrico dal fondo di 18 cm e dai bordi alti (10 cm). Fodero il fondo con un disco di carta da forno imburato (il burro deve essere molto morbido) su tutti e due i lati. Ripeto l'operazione con il bordo. Tutto il recipiente deve essere

foderato fino all'orlo. Sarebbe bene andare anche oltre l'orlo di qualche centimetro.

Faccio sciogliere a bagnomaria 200 g di burro. Anche il burro deve avere una temperatura non superiore ai 20 °C. Eventualmente fatelo intiepidire.

Preparo 400 g di farina con il sale, a fontana, sulla spianatoia. La fontana deve esser molto larga.

Metto il panetto lievitato nel centro della fontana e verso il burro. Comincio a sciogliere il panetto nel burro fuso tiepido con pazienza e aiutandomi eventualmente anche con un po' di farina della fontana. Quando tutto il burro è amalgamato al panetto verso, poco per volta, il miscuglio di sciroppo ed uova unendo anche gradualmente la farina della fontana.

A parte tengo pronti altri 100 g di farina che unisco solo alla fine insieme alle uvette e ai canditi. Nessuno può dire, anche in questo caso, quanta farina sia necessaria. I migliori risultati io comunque li ottengo con un impasto che si appiccica alla spianatoia ma che è nello stesso tempo lucido e compatto. Si solleva e si stacca molto facilmente con la spatola. Lavoratelo per qualche minuto per amalgamare bene uvette e canditi.

Trasferisco l'impasto nel recipiente aiutandomi anche con la spatola e senza premerlo. Per ottenere i migliori risultati non lo riempio per più di un terzo. Se le lievitazioni e le lavorazioni precedenti sono state eseguite correttamente l'impasto dovrebbe triplicare. Qualche volta mi avanza un po' di impasto. Lo metto in una forma da plumcake. Così preparo un ottimo dolce per la colazione.

Metto il recipiente nell'angolo riparato e alla temperatura che ho già indicato. E aspetto ... fino a quando il panettone avrà superato appena il bordo.

Preriscaldo il forno a 180 °C. Regolo i ripiani in maniera che poi posso inserire il recipiente nel ripiano più basso.

Sposto il recipiente con il panettone nel forno sempre con delicatezza perchè l'impasto è molto morbido.

Per i tempi di cottura regolatevi intorno a 40 minuti.

In genere nel mio forno l'impasto tende ulteriormente a lievitare, a contatto con una temperatura decisamente più alta. Questo è il motivo per cui lo inforno in genere quando è poco sopra il bordo.

La superficie tende a colorarsi quasi subito. Dopo 20-25 minuti abbasso la temperatura a 160 °C.

Mi raccomando, non aprite il forno, per nessun motivo. Io l'ho fatto e in quel caso abbiamo mangiato il panettone con una bella fossetta nel centro. Per carità ... era buono lo stesso ma l'aspetto lasciava a desiderare come potete ben immaginare.

Dopo 40 minuti in genere controllo la cottura usando uno spiedino di legno lungo che deve risultare ben asciutto. In caso contrario proseguo la cottura.

A fine cottura spengo il forno ma lascio il panettone all'interno con lo sportello semiaperto per non portarlo bruscamente a temperatura ambiente.

Lo faccio raffreddare completamente prima di trasferirlo sul piatto di portata.

Altre raccomandazioni

* - Non ho specificato i tempi della terza lievitazione. La maggior parte delle ricette che circolano nei libri parlano anche di sei ore. In genere nel mio caso sono sufficienti 3 o 4 ore. Ma come già ho avuto modo di sottolineare le variabili sono tante e bisogna provare effettivamente nella propria cucina e con i propri strumenti ed eventualmente correggere la ricetta. Questo significa che non potete farlo per la prima volta la vigilia di Natale!

* - Attenzione al recipiente di cottura. Non cadete nell'errore di voler preparare un unico grande panettone. Nei nostri forni non cuocerà mai bene. Preferite i contenitori piccoli come quello che vi ho suggerito. Con le dosi suggerite otterrete due panettoni medi.

* - Altro problema è calcolare quanto tempo prima lo si può preparare. Noi suggeriamo di calcolare di cuocerlo il giorno prima. Una volta tagliato conservatelo in un sacchetto di plastica per alimenti.

* - Io ho provato anche a congelarlo in fette singole per periodi non superiori al mese. Il risultato è incoraggiante. Basta farlo scongelare a temperatura ambiente e poi passarlo velocemente in forno (qualche minuto a 90 °C). Ovviamente diventa più un dolce da prima colazione ma può essere utile saperlo se ne avanzate un po'. Cosa estremamente difficile!

* - Altra raccomandazione. Non vi fate incantare da chi vi promette tempi più rapidi semplicemente aumentando la quantità di lievito fresco di birra. Il panettone nasce come dolce a pasta lievitata acida ma se il lievito è eccessivo rimane sempre un retrogusto acido esattamente come [nell'impasto nella pizza](#) dove le dosi di lievito rispetto alla farina devono essere rispettate se volete portare in tavola una pizza veramente buona.

* - Qualcuno di voi sicuramente penserà che 200 g di zucchero su 750 g di farina sono veramente pochi ma questa è proprio la caratteristica del panettone. L'impasto non può essere troppo dolce altrimenti non è più panettone. Il sapore dolce deriva più dall'uvetta e dai canditi che non dallo zucchero nell'impasto. La sostanza non cambia: sempre dolce a pasta lievitata acida è.

{loadposition user6}