

## Panettone al cioccolato - Torte e crostate



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione



2 h

Tempo di cottura



50 min

Calorie a porzione



190 kcal

Tempi aggiuntivi

24 ore di lievitazione + 8 ore di raffreddamento

### Ingredienti

**DOSI PER  
4 porzioni**

#### Per l'aroma

4 Limoni bio

4 Arance bio

4 cucchiaini di Miele di acacia

4 baccelli di Vaniglia

#### Per il lievito

400 g di Farina di Manitoba

40 g di Lievito di birra fresco

240 ml di Acqua

#### Per il primo impasto

160 g di Farina di Manitoba

160 g di Farina 00

8 Tuorli



200 g di Zucchero semolato

---

200 g di Gocce di cioccolato fondente

---

100 g di Burro

---

Sale

---

## Preparazione

---

- La sera prima preparate l'aroma e il lievitino.
- Per l'aroma, grattugiate le scorze di limone e arancia in una ciotola, unite il miele, la polpa di vaniglia e mescolate. Coprite con la pellicola e trasferite in frigo.
- Preparare il lievitino. In una ciotola fate sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, setacciatevi la farina Manitoba e impastate pochi minuti, finché otterrete un composto morbido. Copritelo con la pellicola e lasciatelo in un posto tiepido (circa 28°C) per tutta la notte.
- La mattina successiva fate ammorbidire tutto il burro a temperatura ambiente.
- Preparare quindi il primo impasto. Pesate 100 g di lievitino (risulterà gonfio e un po' appiccicoso), mettetelo nella ciotola della planetaria, che avrà il gancio K (o gancio a foglia), unite l'acqua prevista tiepida e cominciate a impastare, alla velocità più bassa.
- Setacciate le farine e unitele poco alla volta al lievitino, fermando la macchina e facendola poi ripartire con movimento lento. Aggiungetele in due volte e, per favorire l'assorbimento, ogni tanto staccate l'impasto dalla foglia con una spatola.
- Aggiungete uno alla volta i tuorli, poi lo zucchero in più mandate, e alla fine il burro poco alla volta. Continuate a impastare piano il composto (ogni tanto fermate la macchina perché l'impasto non si scaldi) finché si sarà staccato dalla ciotola, attaccandosi tutto al gancio (ci vorranno circa 20 minuti), e si sarà così perfettamente 'incordato'. Alla fine togliete dalla foglia l'impasto e appoggiatelo sul fondo.
- Coprite la ciotola con la pellicola e fate lievitare l'impasto in un posto caldo (22-25°C) lontano da correnti d'aria. Dopo circa 6 ore dovrà essere triplicato di volume.
- Mettete in frigo le gocce di cioccolato 2 ore prima di aggiungerle all'impasto.
- Iniziate il secondo impasto. Mettete alla macchina il gancio a spirale. Setacciate le due farine in un recipiente a parte. Versate sull'impasto l'aroma preparato, aggiungete metà dose delle farine e impastate a bassa velocità. Unite poco a poco il resto delle farine, poi lo zucchero a cucchiainate e un pizzico di sale.
- Quando lo zucchero si sarà ben amalgamato versate i tuorli, uno alla volta, poi il burro e continuate a mandare la planetaria a bassa velocità, in modo che si 'incordi' anche stavolta, formando la maglia glutinica che farà crescere perfettamente il panettone in cottura. Fate sempre raffreddare l'impasto ogni tanto, senza lavorarlo.
- Fermate la macchina, sollevate il braccio e pulite il gancio, facendo scendere l'impasto nella ciotola. Formate nella massa un incavo al centro e ponetevi le gocce di cioccolato fredde. Rimettete in moto la planetaria e finite di amalgamare tutto lentamente.
- Infarinatemi le mani, togliete l'impasto dalla ciotola e adagiatelo sul piano di lavoro infarinato.
- Arrotondate l'impasto facendolo girare tra le mani sempre in un senso. Facendo scivolare le mani in basso, portate in dentro e al di sotto una parte dei bordi dell'impasto; girate leggermente il panetto e fate la stessa cosa; procedete ancora per 3-4 volte, così lo avrete ben areato e gonfio, con la superficie liscia. Questa si chiama 'pirlatura'.



- Coprite l'impasto e fatelo riposare per circa mezzora, poi eseguite una seconda pirlatura e inseritelo nello stampo apposito. Appoggiatelo sulla placca del forno e copritelo con una ciotola molto più grande e alta, rovesciata.
- Accendete il forno a 35°C, spegnetelo, inseritevi l'impasto e fatelo lievitare per 6-8 ore. Toglietelo e lasciatelo all'aria, al riparo da correnti d'aria, per circa mezzora, in modo che formi una sorta di 'pellicina'. Praticate un taglio a croce sulla superficie e mettetevi al centro una noce di burro.
- Cuocete il panettone in forno già caldo a 175°C (funzione statica) per 50 minuti circa.
- Sforatelo e trapassatelo a 2 cm dalla base con due spiedi lunghi in metallo; rovesciatelo e appoggiate le estremità degli spiedi su due pentole, in modo che la cima del panettone non tocchi il piano. Fate raffreddare così il panettone per 8 ore e poi, prima di servirlo, tenetelo chiuso un paio di giorni in un sacchetto per alimenti. Si conserva al massimo una settimana a temperatura ambiente, sempre sigillato nel sacchetto.