

PANETONE (basado en la receta de Jordi Cruz)

Adaptación: juanbarrios.com

INGREDIENTES:

(esto es para un Panetone de 1 Kg, se puede hacer el doble para 2 panettones en la misma batidora)

Pre-fermento:

5 gr de levadura seca (1 sobrecito)
115 ml agua
55 gr harina fuerza (W -300 o al menos 13 gr de proteína)

Masa 1:

30 gr mantequilla suave
1 huevo y una yema
20 gr azucar
100 gr harina fuerza

Masa 2:

57 gr mantequilla suave
57 gr azucar
4 yemas huevo
275 gr harina fuerza (ó hasta llegar consistencia suave pero manejable)
10 gr sal
1 cdita vainilla

Aromas: (al gusto)

75 gr de pasas con 20 ml ron o brandy dejar una noche que se hidraten
rayadura de cascara de un limón o mandarina
1 cdita de esencia de vainilla
1 cda miel de abeja

PROCEDIMIENTO:

- 1.) El Pre-fermento se debe mezclar por unos 3" con ayuda de un agitador y dejar cubierto de 30 a 45" (usualmente duplica su tamaño y se le forma en la parte superior una capa gruesa)
- 2.) Preparar ingredientes de la masa 1 , batir en la amasadora: el azúcar y la mantequilla (para blanquear) y agregar huevos por 3 " , luego agregar el pre-fermento y Mezclar 2" y luego agregar la harina cernida y mezclar hasta homogenizar . Dejar reposar por al menos 3 horas.
- 3.) Preparar los ingredientes de la masa 2, batir para blanquear mantequilla con el azucar, luego agregar las yemas y batir unos 3". Agregar los aromas (limón, vainilla, pasas y miel) mezclar un minuto , y luego agregar la Masa 1, luego agregar la harina tamizada. (ver imagen) hasta homogenizar , esto tardara unos 4 minutos , luego seguir amasando a una velocidad 3 - 4, en la maquina hasta completar 10", dejar reposar 5", y luego amasar 10" a una velocidad 3 - 4 y dejar reposar 5" y por último amasar de nuevo 10" . (al final quedará una masa elástica que no se pega en las manos y tiende a subirse por el gancho de amasar, pero se despega facil, las masa se despega del bowl de amasar) (ver imagen)

4.) Pasar la masa a una mesa (previamente aceitada) (ver imagen) y amasar con la mano hasta formar una bola. Colocar la bola en un bowl poco aceitado y luego estirar y doblar 4 veces al estilo de sobre (con las manos aceitadas) Luego dejar reposar 20" , repetir el amasado en modo sobre y luego dejar que doble su tamaño (aprox 1-2 horas). Luego se saca del bowl con manos aceitadas se forma una bola y se divide en varias partes, si es el caso.

5.) la bola recién formada , se coloca directamente en un molde de panettone de 1 kg ya sea de cartón o de aluminio y se tapa con papel film (transparente) aceitado. (ver imagen) Dejar reposar de 3 a 4 horas. Una vez crecido se le pasa por la superficie de arriba un bisturí haciendo una X y se le agregan (opcional) perlas de azúcar de adorno, o perlits de chocolate (ver imagen)

6.) Hornear en horno precalentado a 175° (con calor solo por abajo) por unos 33 a 35 minutos.

7.) Una vez horneado , se atraviesa con unos pinchos de madera o unas agujas de tejer en la parte inferior para colocarlo "boca abajo" y así evitar que se desinfle (ver imagen) . Se deja enfriar unas 5 horas. (ver imagen) . Se puede preservar más tiempo envolviéndolo en papel celofán.

