

Panettone

- Pan dulce casero -



Ingredientes

- 450 gr harina panadería de fuerza, harina 00
 - 6 gr levadura en polvo de panadería = 15 g de levadura fresca prensada
 - 3 huevos medianos = 2 huevos talla L
 - 140 ml de leche templada
 - 140 gr de mantequilla
 - 120 gr de azúcar
 - 120 gr de uvas pasas sin pepitas
 - Ralladura de una naranja
 - 2 cucharaditas de agua de azahar
 - Media cucharadita de esencia de vainilla
 - Una pizca de sal
 - 1 huevo batido para pintarlo
- 1 molde para panettone de 1 kilo

Dedicación: 30 minutos
Horneado: 45 minutos
Cantidad: 10 - 12 raciones



1 Preparamos la masa madre o **prefermento:** Quitamos todos los ingredientes para tenerlos a mano y se templen. En **100 ml de leche** temperatura ambiente, disolvemos **2 g de levadura (= 5 g de levadura fresca)** y añadimos una **cucharadita de agua de azahar**. En un bol **tamizamos 150 g de harina** y amasamos con la levadura disuelta, hasta formar una bola. Tapamos con film plástico o un paño y dejamos reposar 2 ó 3 horas, hasta de doble su volumen, en un lugar cálido y libre de cambios de temperatura. Ponemos a hidratar las uvas pasas en el zumo de naranja si hacemos el panettone sin alcohol, o en un par de cucharadas de ron añejo, brandy, coñac o licor.

2 Hacemos la masa final: Cuando la masa madre ha doblado su volumen, la soltamos del bol. **Disolvemos en 40 ml de leche, 4 g de levadura (=10 g levadura fresca).** Añadimos al bol de la masa madre los huevos ligeramente batidos, el azúcar, 1 cucharadita de agua de azahar, la esencia de vainilla, la ralladura de naranja, pizca de sal, la levadura disuelta y **300 g de harina tamizada**. Amasamos unos 10 minutos y a continuación vamos incorporando **120 g de mantequilla a temperatura ambiente** poco a poco y seguimos amasando otros diez o quince minutos más. Sabremos que la masa está lista haciendo la **prueba de la membrana**, que consiste en **estirar un poco de masa de forma que forme una capa fina, casi transparente que no se rompa**. Estiramos la masa, **repartimos las uvas hidratadas** y las frutas escarchadas y recogemos de nuevo haciendo una bola. La ponemos en un bol limpio y engrasado en aceite. Tapamos con un film plástico y dejamos reposar de 2-3 horas hasta que triplique su volumen.

3 Tras el reposo **ponemos a calentar el horno a 180º C = 350º F** humedecemos las manos con aceite, quitamos el aire a la masa presionando con los dedos y la pasamos al molde, presionando bien en la base. Tapamos con film plástico y dejamos reposar hasta que la masa llegue al borde del molde. La **bañamos con huevo batido**, damos un corte en forma de cruz en el centro y **colocamos los otros 20 g de mantequilla** en trozos sobre los cortes. Colocamos una bandeja en la parte superior del horno y el molde en una rejilla en el estante inferior. **Horneamos a 180ºC durante 45 minutos** calor arriba y abajo. Una vez horneado clavamos un par de brochetas cerca de la base y dejamos enfriar boca abajo. Cortamos y servimos.