

PANETTONE

PANETTONE



Panettone elaborado en molde convencional y relleno de fruta escarchada.

<http://midulcepecado.com>



Panettone elaborado en molde desechable y relleno de pepitas de chocolate.



Panettone fuera del molde desechable relleno de chocolate.

El panettone es sin lugar a dudas, uno de los dulces más clásicos de las fiestas navideñas, es difícil que no se deje caer por la mayoría de los hogares en la merienda o en el desayuno al menos una vez en toda la Navidad. En mi caso, todos los años venía un panettone camuflado en la compra semanal, escondido entre los yogures y los cereales para pasarlo un poco desapercibido (al final el remordimiento de conciencia por pecar mucho con el dulce era el mismo) pero que me quitaran lo bailado, solo se vive una vez. Hace un par de años deje de comprarlos, me puse manos a la obra y empecé a elaborarlos a mi gusto.

El panettone tiene su origen en Italia hace más de cinco siglos, son muchas las leyendas que narran como se originó en la época Navideña y quien fue su creador pero a día de hoy no se sabe cual de ellas es

verídica. Mas tarde se fue extendiendo a nivel mundial en las fechas señaladas.

Es un dulce que tiene mucho éxito dada su textura y ligereza. La masa es de tipo brioche (lleva leche incorporada), por fuera la corteza queda dorada y por dentro el panettone esta muy esponjado.

Antiguamente se rellenaba de fruta confitada, pero hoy en día ha ido evolucionando y se le suele agregar un poco al gusto de cada uno, siendo lo mas usual quitando la fruta confitada, las uvas pasas, los frutos secos y las lagrimas de chocolate. Normalmente manda la tradición acompañarlo con un poco de vino o licores, pero siempre existe mi opción favorita que es la del cola-caó, el chocolate a la taza o el café. Lo que esta claro , es que lleve una compañía u otra el sabor del panettone casero es espectacular y por ello hoy os propongo que probéis la receta y estas navidades hagáis vuestro propio dulce.

¿Que tiene de complicada esta receta? Absolutamente nada. Lo único que hemos de tener en cuenta es que lleva dos tiempos de levado, uno mucho mas largo que el otro. Por ello recomiendo comenzar a elaborar la masa un día por la tarde y dejar el último levado que es el mas largo para la noche, de manera que al levantarnos ya tengamos la masa bien esponjada dentro del molde y únicamente tengamos que meterla al horno el tiempo correspondiente. Por lo demás , la masa es muy sencillita de elaborar. Os dejo la receta escrita y al final del todo varias imágenes del proceso para que veáis lo fácil que es. Espero que lo disfrutéis.

INGREDIENTES

- 3 huevos.
- 90 ml de leche.
- 60 ml de agua.
- 125 g de azúcar.
- 160 g de mantequilla.
- 25 g de levadura fresca.

- 550 g de harina de fuerza.
- Ralladura de limón.
- 1 cda de agua de azahar.
- 100g de pepitas de chocolate.
- 100 g de fruta escarchada, pasas o frutos secos.
- Sal 1 cdta.

DE FORMA TRADICIONAL

Elaborar el panettone es muy sencillo siempre que respetemos los tiempos de levado, que son los que le dan esponjosidad a la masa. Se puede hacer el mismo día o bien podéis hacer como yo, preparar la masa por la tarde y dejar que leve toda la noche para hornearla por la mañana, eso ya va al gusto de cada uno. Las cantidades que arriba indico dan para un panettone de tamaño bastante considerable, si lo preferís mas normaluco, como los típicos de supermercado, podéis utilizar la mitad de ingredientes, o bien hacer dos panettones. Para elaborarlo he utilizado un molde de 15 cm de diámetro y 15 cm de altura, y como la masa crece mucho para que no se desparrame lo forre alrededor con papel de horno facilitando la subida. Según el molde que utilicéis es bueno que lo forréis de alguna manera para evitar incidentes y esta es una forma sencilla de hacerlo. En otra ocasiones como se ve en las fotos utilizo los moldes desechables de tamaño grande (para un kilo de masa aproximadamente), son muy prácticos y tan validos como los clásicos. Abajo del todo después de las explicaciones para la thermomix tenemos varias imágenes del proceso para hacernos una idea práctica.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar lo que vamos a hacer es templar un poco la leche y diluir en ella la levadura hasta que se deshaga.
2. Con la harina, hacemos un volcán sobre la mesa de trabajo y en su interior vamos añadiendo la mezcla de leche y levadura y todos los ingredientes restantes menos los destinados a su

relleno (chocolate, frutos secos, pasas etc...). Amasamos todo a mano durante cinco minutos hasta obtener una masa homogénea. La masa debe quedar algo pegajosa, podemos agregar una pizca de harina para hacer una bola con ella y que se nos desprenda de las manos, pero muy poca para no alterar la textura.

3. Una vez que hacemos una bola con ella vamos a dejarla reposar en un bol en un lugar cálido hasta que doble su volumen (hora y media aproximadamente).
4. Cuando la masa haya crecido lo suficiente la ponemos sobre la mesa y procedemos a desgasificarla. Para ello apretamos con los puños para sacarle el aire y volvemos a amasarla un par de minutos. Hacemos una bola de nuevo con ella y la estiramos con el rodillo de forma rectangular, como si fuésemos a hacer una empanada. Una vez estirada repartimos por encima las pepitas de chocolate, pasas , fruta confitada o frutos secos, lo que hayamos escogido para el relleno.
5. Doblamos la masa con la mano como si fuese un rodillo de tela en tres partes y volvemos a estirla. Repetimos la operación una vez más y después hacemos una bola con ella, cogiendo las esquinas y sometiéndolas por debajo poco a poco hasta que vaya cogiendo la forma. Introducimos la bola en el molde (previamente untado de aceite y forrado por los laterales con papel de horno para que no nos desborde la masa si es de los clásicos o simplemente untado en aceite si es de los desechables). Dejamos que leve en un lugar templado hasta que triplique su volumen (yo suelo dejarlo la noche entera).
6. Cuando la masa haya cogido altura suficiente cogemos una brocha de cocina y pintamos la superficie con leche. Horneamos a 180º aproximadamente unos 40 minutos (a los 15-20 minutos de haberlo metido en el horno recomiendo taparlo por encima con papel albal para que no nos dore demasiado la superficie). Después del horneado debemos dejar enfriar el panettone boca abajo para que no pierda su forma durante dos o tres horas. Se suele hacer cruzando unas varillas por la parte baja y colgándolo entre dos superficies. Si hacéis todos estos pasos, el panettone que os va a salir va a ser espectacular. ¿Os estáis empezando a animar?

CON THERMOMIX

Como he mencionado en la forma tradicional las cantidades arriba indicadas dan para un panettone de tamaño bastante proporcional, de manera que si preferís uno mas estándar podéis utilizar la mitad de ingredientes o bien hacer dos panettones por separado con esas cantidades. Es importante que utilicéis un molde apto para que pueda levar, yo usé uno de 15 cm de diámetro y de altura y lo forre por los laterales con papel vegetal para que luego la masa no se desparramara al crecer, de manera que podéis hacer un apaño con lo que tengáis o bien comprar moldes aptos para los panettone, que pueden ser rígidos o de usar y tirar. En las fotos de arriba podéis ver un panettone realizado en molde convencional y otro en molde desechable. Dicho esto vamos a proceder con la receta, donde la thermomix juega un gran papel porque nos proporciona la masa de manera muy rápida y efectiva.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar introducimos en la thermo el agua y la leche y programamos 1 minuto a 37º en velocidad 1.
2. Una vez templados los líquidos vamos a añadir la levadura fresca y mezclar 4 segundos en velocidad 4.
3. Agregamos los huevos, el azúcar, la ralladura, la mantequilla, el agua de azahar, la harina y la sal y mezclamos todo 15 segundos en velocidad 4. Después amasamos en posición espiga 6 minutos. Si la masa esta muy pegajosa añadimos un poco mas de harina y mezclamos un segundo en velocidad espiga. Sacamos la masa y hacemos una bola con ella. Podemos añadir una pizca de harina para que se desprenda bien pero lo justo para darle la forma porque debe mantener esa textura un poco pegajosa que adquiere.
4. Dejamos reposar la masa en un bol en un lugar cálido hasta que doble su volumen (una hora y media aproximadamente).
5. A partir de aquí ya no utilizaremos la thermomix asi que el proceso es exactamente igual al descrito anteriormente. Cuando la masa haya crecido lo suficiente la ponemos sobre la mesa y

procedemos a desgasificarla. Para ello apretamos con los puños para sacarle el aire y volvemos a amasarla un par de minutos. Hacemos una bola de nuevo con ella y la estiramos con el rodillo de forma rectangular, como si fuésemos a hacer una empanada. Una vez estirada repartimos por encima las pepitas de chocolate, pasas, fruta confitada o frutos secos, lo que hayamos escogido para el relleno.

6. Doblamos la masa con la mano como si fuese un rodillo de tela en tres partes y volvemos a estirla. Repetimos la operación una vez más y después hacemos una bola con ella, cogiendo las esquinas y sometiéndolas por debajo poco a poco hasta que vaya cogiendo la forma. Introducimos la bola en el molde (previamente untado de aceite y forrado por los laterales con papel de horno para que no nos desborde la masa si es de los clásicos o simplemente untado en aceite si es de los desechables). Dejamos que leve en un lugar templado hasta que triplique su volumen (yo suelo dejarlo la noche entera).
7. Cuando la masa haya cogido altura suficiente cogemos una brocha de cocina y pintamos la superficie con leche. Horneamos a 180º aproximadamente unos 40 minutos (a los 15-20 minutos de haberlo metido en el horno recomiendo taparlo por encima con papel albal para que no nos dore demasiado la superficie). Después del horneado se debe dejar enfriar el panettone boca abajo para que no pierda su forma durante dos o tres horas. Se suele hacer cruzando unas varillas por la parte baja y colgándolo entre dos superficies. Si realizáis todos estos pasos este dulce tiene el éxito asegurado.



Masa antes del primer levado.



Masa tras el reposo.



Masa estirada en forma rectangular.



Relleno extendido (en este caso utilicé pepitas de chocolate).



Masa doblada. Ambos laterales hacia el centro.



Le damos forma redonda para dejarlo reposar de nuevo.



Dejamos que repose dentro del molde untado en aceite toda la noche.



Masa después de levar toda la noche.



Panettone horneado.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras

redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>