Panettone basso con glassatura. Sogno di una notte di mezz'inverno!

Meno cinque!

Solo cinque giorni a Natale e sono ancora in alto mare.

Ogni anno mi scopro sempre peggio sulle tabelle di marcia!

E voi invece come siete messi?

Già pronte e super organizzate o ancora allo sbaraglio come me?

Però nel caos dei preparativi un traguardo l'ho raggiunto.

E scusate se poco!!!

Ho sfornato il panettone!

Ebbene sì, quest'anno ce l'ho fatta!

E non solo in tempo utile per le feste giuste (il panettone a Pasqua credo che a casa resterà nella storia!) ma anche a lievitazione naturale.

Dovevo pur rendere partecipe della festa uno dei miei piccoli-grandi collaboratori

no?

Lui si è divertito un sacco e io non sono riuscita a contenere il suo fervido entusiasmo, tanto da ritrovarmi a tu per tu con il secondo impasto nel cuore della notte, tesa davanti alla ciotola dell'impastatrice come un neo-papà in attesa fuori della sala parto.

Né più né meno!

Ad ogni nuova aggiunta l'ansia saliva un grandino più su.

Certo, giocarsi tutto quasi in fondo…magari solo per una piccola distrazione (e considerato che erano le 3 del mattino, poteva pure starci!)…non sarebbe stato proprio il massimo.

Non volevo neanche pensarci!

Quando sono tornata a letto ero ghiaccia come un pinguino.

Da brava furba, mica ho pensato a vestirmi per bene, una camicia addosso e via neanche fosse stato il 20 di maggio!

Benedetto scaldasonno, almeno quello mi ero ricordata di accenderlo quando mi sono alzata!

Ma l'ansia e la trepidazione non si sono spente con la messa in forma nello stampo.

Ogni mezz'ora ero lì a sbirciar nel forno a che punto era la lievitazione e a controllare la temperatura col termometro come ad una bambino influenzato.

Accidenti alla lucina che non sta più accesa!

Passavano le ore, pian pianino si arrivava in cima.

Sarà pronto oppure no?

Prova dito…la fossetta sembra ok…siam sicuri o ancora un po'…sì-no-nonloso… via inforno e non ci penso più?!?!?

Ecco lo sapevo che era troppo presto vedi che non cresce?

Ma se sono passati solo 5 minuti? (la voce saggia della talpa che nel frattempo assisteva al delirio)

Ah già è vero! Forse allora ce la può fare!

Uhhhh guarda è cresciuto, celafà celafà, già se resta così sono contenta. Uhh com'è bellino!

Visto? Te che hai sempre fretta! (vero…ma non glielo confesso!)

Talpaaaaaaaaaaaaa! Aiuto questo esplode!!!

Ebbene sì, bastava avere un po' di pazienza!

Alla faccia del panettone basso, era diventato una montagna!!!

La soddisfazione?

Non potete capì!!!

Mi sembrava di aver vinto alla lotteria!

E dopo l’interminabile attesa di una giornata a testa in giù, alla prova taglio il verdetto finale: una piuma!
Talmente soffice e arioso che sembrava venir dietro alla lama del coltello!
L’unico “rimpianto” – col senno di poi – aver dimezzato la dose della glassa che solitamente non è gradita a casa.
Ci sarebbe stata divinamente e forse lo avrebbe reso esteticamente ancora migliore.
Ma vabbè, un pelo nell’uovo dovevo pur trovarlo no?
La ricetta è quella del panettone basso di Paoletta, una sicura garanzia.
Ho solo adattato le dosi al licoli e omesso il lievito di birra, allungando di conseguenza i tempi di lievitazione.
Allora…rimboccate le maniche e pronti a mettere la mani in pasta?

[ricetta originale qui]

Panettone di tipo basso con glassatura

Tempo di preparazione 2 ore
Tempo di cottura 55 minuti
Tempo passivo 24 ore
Porzioni 10-12 persone

Ingredienti per un panettone da 1 Kg

1° impasto (sera)

- 136 gr di licoli rinfrescato e attivo
- 234 gr di farina manitoba (ho usato la manitoba Lo Conte)
- 60 gr di zucchero semolato
- 60 gr burro, possibilmente di tipo bavarese
- 55 gr di tuorli (circa 3)
- 92 gr di acqua
- 5 gr lievito di birra fresco (omesso)

2° impasto (mattino successivo)

- il 1° impasto
- 62 gr di farina manitoba
- 46 gr di burro
- 60 gr di zucchero semolato
- 55 gr di tuorli (circa 3)
- 18 gr acqua (presa dall'acqua di ammollo delle uvette)
- 3.5 gr di sale
- 20 gr miele d'acacia non pastorizzato
- 75 gr di arancia candita cubettata
- 25 gr di cedro candito cubettato (omesso)
- 96 gr di uvette
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

per il burro aromatizzato

- 18 gr di burro
- scorza grattugiata in un'arancia grande
- scorza grattugiata di mezzo limone

per la glassa

- 64 gr di farina di mandorle
- 110 gr di zucchero
- 60 gr di albumi
- 14 gr di fecola di patate

Procedimento

1. Per il primo impasto: nella ciotola dell'impastatrice, con la frusta a foglia e a bassa velocità, sciogliere licoli nell'acqua a 26°C insieme ad un cucchiaio dello zucchero previsto.
2. Unire tanta farina quanto basta ad ottenere una massa "cremosa" (aggiungere

eventualmente ora il lievito di birra sbriciolato), poi aggiungere ancora tanta farina quanta ne serve ad incordare l'impasto (che dovrà comunque rimanere morbido).

3. Aumentare la velocità a 1 e, dopo aver ribaltato l'impasto, attendere che si "aggrappi" alla foglia; unire in sequenza un tuorlo e una spolverata di zucchero, seguiti a breve da una spolverata di farina, facendo in modo da esaurire i tre ingredienti contemporaneamente e facendo sempre riprendere corda all'impasto prima dell'inserimento successivo. Ribaltare l'impasto ogni due tuorli.

4. Aggiungere in tre volte il burro non troppo morbido, ribaltando l'impasto ogni volta.

5. A incordatura completa, montare il gancio ed impastare, ribaltando una volta, fino a che la massa si presenterà liscia e semi lucida.

6. Coprire la ciotola con pellicola e trasferire in forno, con la lucetta accesa, (a 26°C) per 8-12 ore (a me ne sono bastate 8). L'impasto dovrà ***TRIPLICARE***.

7. Nel caso di aggiunta anche del lievito di birra saranno sufficienti circa 2 ore e 45 minuti – 3 ore.

8. Nel frattempo mettere in ammollo tutta l'uvetta in acqua calda (appena a coprirla) con 4 o 5 cucchiai di marsala.

9. Preparare del burro aromatizzato: far sciogliere il burro a fiamma bassa, aggiungere le scorze degli agrumi e spegnere il fuoco ai primi "sfrigolii". Aggiungere canditi e uvetta, ben strizzata e asciugata, far riprendere un leggero tepore e coprire.

10. Preparare anche la glassa: in una ciotola mescolare insieme tutti gli ingredienti con la frusta, coprire con pellicola e riporre in frigo.

11. Una volta pronto il primo impasto, procedere con il secondo. Montare il gancio e con qualche giro serrare l'incordatura del primo impasto.

12. Unire l'acqua, un cucchiaio abbondante di zucchero e far andare a vel. 1,5 per qualche istante.

13. Unire tanta farina qb a riportare in corda e ribaltare la massa.

14. Inserire i tuorli uno alla volta, seguiti da una parte di zucchero ed una di farina, facendo attenzione che l'impasto riprenda elasticità prima dell'inserimento successivo e ribaltando ogni volta. I tre ingredienti dovranno esaurirsi contemporaneamente. Con l'ultimo tuorlo aggiungere anche il sale.

15. Inserire il miele poco alla volta, ribaltando l'impasto alla fine.

16. Unire il burro morbido, ma non in pomata, in tre volte, facendo attenzione a non perdere l'incordatura e ribaltando l'impasto ad ogni inserimento.

17. In ultimo unire la vaniglia a filo, lasciarla assorbire e controllare il "velo".

IMPORTANTE: durante tutta la lavorazione usare il gancio iniziando a bassa velocità e passando gradatamente, in una decina di secondi, alla velocità di impastamento (circa 1,5).

18. Scaldare leggermente al microonde la massa aromatizzata con canditi e uvetta ed aggiungerla all'impasto a bassa velocità facendo girare la macchina solo il tempo necessario a distribuirli in maniera uniforme, ribaltando 1-2 volte o anche tre.

19. Lasciar riposare 30 minuti coperto da pellicola, poi spezzare (se si scelgono le forme da 500gr) ed arrotondare con piano e mani imburrati (utilissimo in questo caso un tappetino di silicone).

20. Coprire a campana e lasciar riposare ancora 30 minuti.

21. Trasferire negli stampi, arrotondando nuovamente se l'impasto si fosse eccessivamente 'rilassato'.

22. Coprire con pellicola e trasferire a 26°C fino a che l'impasto non sarà arrivato a due dita dal bordo (nel caso della forma da 1 kg; ad un dito dal bordo per le pezzature da 500gr). A me sono servite quasi 7 ore. Scoprire negli ultimi 15 minuti.

23. Nel frattempo con una frusta montare la glassa e distribuirla sulla superficie dei panettoni con l'aiuto di una tasca da pasticceria ed una bocchetta piatta.

24. Cospargere con granella di zucchero, qualche mandorla intera e spolverare abbondantemente con dello zucchero a velo.

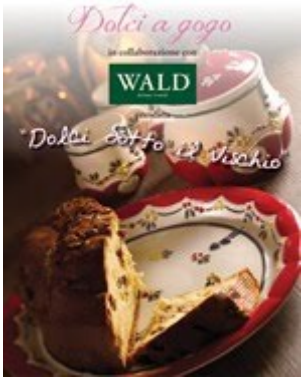
25. Infornare a 180°C fino a cottura: circa 35 minuti per le pezzature da 500gr; circa 45 minuti per le pezzature da da 750gr; circa 50-60 minuti per le pezzature da da 1kg

26. Trapassare gli stampi, in prossimità del fondo, con dei ferri da calza e lasciar raffreddare capovolti.

Note

* Nel caso di fermentazione mista con licoli (o LM) e lievito di birra, procedere al 1° impasto la mattina e al secondo nel primo pomeriggio.
* Nel caso di più panettoni, sfornarne uno alla volta in modo da avere tempo di trapassarlo con i ferri e capovolgerlo senza rischiare che gli altri si "sgonfino". Succede più velocemente di quanto si possa immaginare!
* Per la versione con LM, al posto del licoli usare 103 gr di LM rinfrescato almeno 3 volte e in forze, aumentando a 126 gr la quantità di acqua del primo impasto.

Con questa ricetta partecipo al contest di Imma "Dolci sotto il vischio"



«Da Milano l’altra sera
è arrivata una paniera
ed i bimbi intorno ad essa,
rammentando la promessa
che il buon nonno fece un dì
si son messi a fare ih ih!
Esclamando con ragione:
“è arrivato il panettone”.
Ma il coperchio era legato
con lo spago e sigillato,
di lì dentro allor d’un tratto
posto vien su un largo piatto
esclamando con ragione:
“Oh! Che grosso panettone!”
Ed il babbo col coltello
ne fa parte a questo e a quello
e a ogni fetta che si dà
si sente un bambino fare “ah ah”
esclamando con ragione:
“Come è buono il panettone”.
Quando un briciol non vi è più
odon tutti fare uh uh!
Esclamando con ragione:
“E’ finito il panettone!”»
[fonte qui]

Con questa simpatica filastrocca vi saluto, vi abbraccio virtualmente e vi lascio i miei più cari e sinceri **AUGURI per un sereno Natale** in compagnia delle persone che amate.

Con affetto…