

Panettone multicereali di E. Marinato. Ogni promessa è debito!



Ed io ve lo avevo promesso, no?

Ben ritrovati tutti.

Spero abbiate passato un sereno Natale con la vostra famiglia e le persone più care.

E che non abbiate mangiato troppi panettoni.

Almeno...non così tanti da averne a noia!

Ma quand'anche fosse, il panettone che vi propongo oggi per salutare il 2013, sperando sia nel contempo di buon auspicio per un 2014 migliore – proviamoci dai ad essere un pizzico ottimisti – vi farà cambiare di sicuro idea.

Il perché è semplice.

È un panettone straordinario e posso affermare con sicurezza **uno dei più buoni** che abbia mai assaggiato in vita mia.

Straordinario per la sua particolarità di essere ai cereali e zucchero di canna – e il mio debole per le farine alternative, per di più integrali, credo sia ormai cosa risaputa.

Ma straordinario soprattutto perché la farina usata ha un W bassissimo, circa la metà di quello normalmente consigliato per un panettone.

Si tratta di un mix di manitoba e farine integrali di segale, orzo, riso e avena, tutte rigorosamente biologiche, prodotta dal Molino Grassi di Parma, studiato appositamente, e che nonostante la “poca forza” in termini di W ha un’assorbenza e una resistenza davvero eccezionali.

Ricevuta in omaggio al corso, l’avevo già inaugurata per dei biscotti e l’avevo trovata ottima ma se qualcuno mi avesse detto che avrei potuto usarla per un panettone, beh probabilmente gli avrei chiesto se stesse delirando!

Invece sono stata smentita nella mia convinzione, assai piacevolmente smentita grazie al maestro Ezio Marinato, che ne ha messo a punto la ricetta, e alla bravissima Alessandra che l’ha riprodotta e condivisa con tutti noi in questo suo post.

Unica piccola modifica apportata: sostituire una parte di arancia candita con delle burrose noci di macadamia, dal sapore dolce e delicato, già utilizzate qui con sommo gradimento della talpa.

E come dargli torto?

Essendo io un campione nel perdere roba per la strada ed essendo le dosi di Ale piuttosto “precise”, nel pirottino sono riuscita a mettere solo 1030gr di impasto contro i 1100gr previsti per uno stampo da 1Kg.

Il mio consiglio è quindi di aumentare leggermente le dosi (basta un 5% in più) come ho riportato nella ricetta di seguito, così da essere sicuri di arrivare in fondo con la quantità giusta ed ottenere una cupola più voluminosa.

Giusto per soddisfare l’occhio un po’ di più.

Allora...vi ho convinto che vale la pena di provarlo?



[\[ricetta da qui\]](#)

Panettone multi cereali di E. Marinato

| | |
|-----------------------|---------------|
| Tempo di preparazione | 2 ore |
| Tempo di cottura | 50 minuti |
| Tempo passivo | 24 ore |
| Porzioni | 10-12 persone |

Ingredienti per 1 panettone da 1 Kg

primo impasto

- 230 gr di farina multicereali Molino Grassi
- 115 gr di acqua
- 86 gr di zucchero di canna

- 86 gr di burro bavarese
- 58 gr di tuorli
- 58 gr di LM rinfrescato e attivo

secondo impasto

- tutto il primo impasto
- 88 gr di farina multicereali Molino Grassi
- 86 gr di burro
- 58 gr di zucchero di canna
- 58 gr di tuorli
- 3 gr di malto
- 4 gr di sale
- 120 gr di uvetta sultanina
- 70 gr di arancia candita a cubetti
- 50 gr di noci macadamia
- tutto il mix aromatico

mix aromatico per panettone

- 18 gr di miele d'acacia
- 1 bacca di vaniglia
- scorza grattugiata di mezzo limone bio
- scorza grattugiata di mezz'arancia bio

Procedimento

1. **Primo impasto:** sciogliere lo zucchero nell'acqua, aggiungerne subito l'80% in planetaria insieme alla farina (setacciata) e cominciare ad impastare a velocità medio-bassa usando il gancio.
2. Aggiungere il restante 20% di acqua e zucchero e lasciar lavorare fino a che l'impasto diventa abbastanza compatto.
3. Aggiungere il lievito madre spezzettato e poco alla volta la metà dei tuorli, emulsionati con una forchettata.
4. Continuare a lavorare fino a che l'impasto incorda, quindi unire in più riprese i tuorli rimasti.
5. Esauriti i tuorli, unire il burro morbido poco per volta, aspettando sempre che sia stato incorporato per bene prima di procedere all'aggiunta successiva. Se si usa burro bavarese, è sufficiente tirarlo fuori dal frigo 10-15 minuti prima perché risulti morbido al punto giusto. In questo modo è ancora abbastanza "freddo" da non causare aumento di T dell'impasto.

6. Portare ad incordatura l'impasto che dovrà alla fine risultare liscio, setoso, elastico ed omogeneo: pizzicato e tirato con le dita dovrà fare il classico "velo".
7. Fare **ATTENZIONE** che l'impasto non superi i 25-26°C durante la lavorazione. Nel caso, fermarsi e far riposare 10-15 minuti in frigorifero prima di procedere. Lo stesso vale anche per il secondo impasto.
8. Ribaltate l'impasto sul piano di lavoro, staccarne un pezzetto che servirà come "spia di lievitazione", pirlarlo e riporlo in una ciotola ampia, adatta a contenere il triplo del volume.
9. Il pezzetto di impasto da usare come "spia di lievitazione" andrà inserito in un contenitore graduato o in un bicchiere dalle pareti dritte; segnare il punto di partenza con un pennarello o un elastico per capire quando avrà raggiunto esattamente il triplo del suo volume (1+2).
10. Coprire entrambi i contenitori con pellicola e porli a lievitare ad una T di 28°C (forno stemperato con la lucina accesa o con una borsa dell'acqua calda da rinnovare più volte): se non ci saranno grossi sbalzi di temperatura, l'impasto sarà pronto in circa 10-12 ore. Qualora, trascorso il tempo, l'impasto non risultasse pronto, attendere il completo sviluppo; anticipare i tempi porterebbe ad allungare i tempi della lievitazione successiva.
11. Il mattino seguente, quando il primo impasto avrà triplicato il suo volume, si potrà procedere al secondo impasto.
12. Mentre si pesano tutti gli ingredienti, sgonfiare l'impasto lievitato (aggiungere anche la "spia di lievitazione") e riporlo in frigorifero per 30 minuti, in modo da abbassarne la temperatura.
13. Ci si può anche avvantaggiare raffreddando in frigo la ciotola e il gancio della planetaria dalla sera precedente.
14. **Secondo impasto:** inserite nella ciotola della planetaria il primo impasto e riportarlo in corda lavorando con il gancio a bassa velocità.
15. Aggiungere la farina poco alla volta, il malto ed impastare a bassa velocità stando sempre attenti non perdere l'incordatura.
16. Unire in più riprese lo zucchero, quindi incorporare la metà dei tuorli (emulsionati con la forchetta) poco alla volta.
17. Aggiungere il sale, il mix aromatico e ancora l'altra metà dei tuorli.
18. Quando la pasta sarà ben strutturata, unire il burro morbido a pezzetti (almeno in 3-4 riprese) ed incordare bene.
19. Terminare unendo l'uvetta, i canditi e le noci macadamia spezzettate, lavorando a bassa velocità solo il minimo necessario perché si distribuiscano in maniera uniforme.

20. L'impasto finale, se fatto bene, risulta setoso, lucido e non appiccica alle mani.
21. Lasciar riposare l'impasto per 60 minuti, coperto da pellicola, quindi ribaltarlo sul piano da lavoro, pesare la quantità necessaria in base ai pirottini a disposizione, pirlare e lasciar puntare all'aria per 15 minuti.
22. Procedere ad una nuova pirlatura, e collocare la massa all'interno del pirottino sistemato su una teglia.
23. Nei pirottini si mette sempre un 10% di peso in più rispetto alla taglia della forma, questo per compensare l'evaporazione dell'acqua in cottura. In un pirottino da 1 Kg quindi andranno messi 1100 gr di impasto, in uno da 500 gr andranno posti 550 gr e in uno da 750 gr metteremo 825 gr di impasto.
24. Porre a lievitare, sempre coperto con pellicola, ad una temperatura di circa 28-30°C fino a quando l'impasto arriverà a 2 cm dal bordo del pirottino: serviranno circa 6-8 ore di lievitazione.
25. Quando l'impasto sarà pronto, riscaldare il forno (statico) a 175°C; scoprire il panettone, lasciarlo all'aria per fargli formare una sottile pellicina superficiale superficie dopodiché incidere a croce con una lametta e posare al centro dei piccoli pezzetti di burro.
26. Si può anche "scarpate" cioè, dopo aver inciso a croce, staccare dal resto della massa (sempre con la lametta) i 4 lembi formati, scarnificando.
27. Posizionare al centro delle piccole noci di burro e riposizionare i lembi verso il centro.
28. Infornare in forno caldo nella posizione più bassa e cuocere fino a quando il panettone raggiunge 94°C al cuore (**INDISPENSABILE** un termometro a sonda). Saranno necessari circa 50 minuti per la pezzatura da 1 Kg; NON aprire il forno prima che siano trascorsi 45 minuti.
29. Infilzare il panettone alla base con gli appositi ferri o con un paio di ferri da lana, capovolgerlo e lasciarlo in questa posizione per 10-12 ore.
30. Trascorso il riposo a testa in giù, è possibile girare il panettone, rimuovere i ferri e procedere al suo confezionamento in una busta di polipropilene per alimenti.
31. Volendo conservare il panettone per un lungo periodo (anche 60 giorni...matematico che sparisce molto prima!) è opportuno nebulizzare all'interno della busta dell'alcool puro a 95° (quello per i liquori), che ridurrà il rischio di formazione di muffe.

Note

* Il mix aromatico va preparato il giorno prima, poiché ha bisogno di macerare 24 ore. Grattugiare la scorza degli agrumi, mescolarla in una ciotolina con la polpa del baccello di vaniglia e il miele, coprire con pellicola e conservare a T ambiente.

* Anche l'uvetta va reidratata in modo adeguato il giorno prima. Mettere l'uvetta a bagno per mezz'ora in una ciotola con acqua calda. Sciacquarla bene, rimetterla a bagno in acqua tiepida e lasciarla per 3-4 ore, quindi scolarla, strizzarla accuratamente e distribuirla su una placca rivestita da con carta assorbente da cucina. Coprirla con altra carta assorbente, cambiandola mano mano inumidisce (io l'ho fatto per 3-4 volte), quindi arrotolarla in nuova carta assorbente asciutta e riporla in frigo tutta la notte. L'uvetta andrà ripesata prima del suo inserimento nell'impasto, poiché una volta reidratata peserà di più.

* Il LM dovrà essere bene in forza in vista del panettone. Per questo è opportuno rinfrescarlo spesso nei giorni precedenti, e procedere a tre rinfreschi consecutivi il giorno in cui si farà al primo impasto. Consigliato anche il "bagnetto" a inizio giornata

* Il lievito va fatto sempre crescere al caldo (26-27°C) coperto con pellicola, e dovrà raddoppiare in 3 ore.

* Per i rinfreschi preparatori ho proceduto così:

– Ore 7:30

– Ore 12:00

– Ore 16:30

– Ore 21:00 primo impasto

© Federico notedicioccolato



Con questa briciola di speranza, vi lascio i miei migliori

AUGURI di BUON ANNO

perché sia davvero un **2014** migliore per tutti.

Un forte abbraccio a tutti, alla prossima...