

Panettone milanese alto di I. Massari. Voglia di tenerezza...



Oh, quella davvero non mi manca...**MAI!**

Specie alle porte del Natale, quando la nostalgia di casa si fa sentire sempre più insistente e conto non solo i giorni, ma fin quasi i secondi che mi separano dalla partenza!

E con la voglia di tenerezza di pari passo cresce il desiderio di avere le mani in pasta.

Non semplici pasticcini, no.

In questi casi "disperati" i biscotti non bastano più.

Ci vuole un impasto da coccolare e da amare, quasi fosse un bambino.

Un impasto che richiede pazienza e saper aspettare i tempi giusti.

Un impasto che ti rapisce, distogliendoti la mente dal mondo circostante.

Un impasto che riesce a tenerti con l'adrenalina alle stelle ed il fiato sospeso fino alla fine, all'uscita dal forno, ma che sa regalarti grandi, impareggiabili emozioni.

Lo so, sembro folle!

E forse un pizzico lo sono pure.

Ma chi ci ha provato e condivide con me una (in)sana passione per i lievitati, può ben capire la sensazione e lo stato d'animo di cui parlo.

Perché fare il panettone è un'esperienza magnifica ed indescrivibile.

Puoi averne sfornati 10 - 100 - 1000 ma ogni volta è come fosse la prima volta.

La stessa tensione davanti alla ciotola dell'impastatrice.
Le stesse notti insonni, fatte di sbirciate continue dentro il forno.
Lo stesso mix di ansia e paura davanti a quella cupola con la lametta in mano, tanto che un improvviso morbo di Parkinson sembra impossessarsi di te.
Lo stesso stupore davanti a quel taglio che si allarga e a quell'impasto che "esplode" nel forno, ripetendo ancora una volta la magia.
E il cuore ti si riempie di una gioia incontenibile manco avessi vinto alla lotteria di Capodanno.
Sono questi i momenti che mi fanno sentire viva...viva davvero!
Pensare che quest'anno ero pure convinta di non farlo il panettone.
E mi sono invece ritrovata a sfornarne una settimana dietro l'altra, da un mese e mezzo a questa parte!
Dite che di tenerezza ho una voglia esagerata?
A darmi il "LA" e fornirmi il sostegno necessario a prendere coraggio per le repliche successive è stata lei con il panettone di Giorilli, quello con cui ho inaugurato la produzione 2013, giusto la settimana prima del corso a Parma.
Tra i diversi provati finora non saprei dire quale mi ha entusiasmato di più, forse perché sono troppo di parte, presa dall'euforia di essere riuscita ad arrivare fino in fondo.
Pur consapevole del fatto di essere ben lontana dalla perfezione ed avere ancora tanto da migliorare.
Oggi però ho deciso di lasciarvi i miei auguri di buon Natale con la ricetta del "**Maestro dei maestri**" della pasticceria italiana, **Iginio Massari**.
Per un semplice motivo.
Quelle del suo panettone sono le uniche foto a carattere simil natalizio che sono riuscita a fare!
Giustificazione estremamente sensata, non c'è che dire vero?!?!?
Ma prometto che prima della fine delle Feste arriveranno anche gli altri, perchè ne vale la pena.
Male che va, uno lo terrò in serbo per Pasqua.
Mai sia mi sfuggisse la colomba...**P.S.** un doveroso ringraziamento ad Eva per le dritte sul trattamento dell'uvetta (mai provata prima così morbida e carnosa, praticamente perfetta) ed i consigli preziosi sulla lavorazione ed eventuali passaggi in frigo.
Di mio, ho aggiunto l'uso delle uova fredde, che aiutano ulteriormente a tenere sotto controllo la temperatura.



[ricetta tratta da "Non solo zucchero – vol. 2" di I. Massari]

Panettone milanese alto di I. Massari

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

Ingredienti per un panettone da 1Kg

primo impasto

- 240 gr di farina W 320-350
- 60 gr di zucchero semolato
- 75 gr di burro
- 78 gr di acqua
- 66 gr di tuorli
- 72 gr di LM rinfrescato e attivo

secondo impasto

- tutto il primo impasto
- 60 gr di farina W 320-350

- 60 gr di zucchero semolato
- 90 gr di burro
- 78 gr di tuorli
- 3.6 gr di sale
- 120 gr di uvetta sultanina
- 120 gr di arancio candito in cubetti
- 30 gr di cedro candito (omesso)
- 30 gr di acqua
- tutto il mix aromatico

mix aromatico per panettone

- 30 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 e liscio e il glutine comincia ad incordarsi (circa 10-15 minuti).
3. Aggiungere 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.
4. Inserire la metà dei tuorli (**POCO** per volta) emulsionati con una forchetta, far incordare di nuovo bene l'impasto quindi unire il LM spezzettato seguito dalla restante metà dei tuorli in più riprese.
5. 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".
6. 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.
7. 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.

8. 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).

9. 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.

10. Qualora, trascorso il tempo, l’impasto non risultasse pronto, attendere il completo sviluppo; anticipare i tempi porterebbe ad allungare i tempi della lievitazione successiva e ad ottenere un prodotto finito dall’alveolatura più chiusa.

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”...mica vorrete buttarla via?) 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:** idratare lo zucchero con l’acqua e tenere da parte.

15. Inserire nella ciotola della planetaria il primo impasto ed avviare con il gancio a bassa velocità fino a che riprende corda. Aggiungere quindi la farina poco alla volta e il mix aromatico (sempre pian piano) e continuare ad impastare a bassa velocità, stando sempre attenti non perdere mai l’incordatura.

16. Aggiungere poco per volta $\frac{1}{3}$ dei tuorli omogenizzati con la forchetta e far incordare.

17. Unire lo zucchero idratato poco alla volta, avendo sempre cura di far assorbire quello precedentemente inserito, quindi aggiungere il sale e un altro terzo dei tuorli, sempre in più riprese.

18. Aggiungere il burro morbido a pezzetti (almeno in 3-4 riprese) e, a seguire, l’ultima parte di tuorli.

19. Terminare unendo l’uvetta ed i canditi e lavorando a bassa velocità solo il minimo necessario perché si distribuiscano in maniera uniforme, altrimenti si potrebbe stracciare l’impasto. Io li ho incorporati a mano.

20. L’impasto finale, se fatto bene, risulta setoso, lucido e non appiccica alle

mani.

21. Lasciar riposare l'impasto per 30 minuti, coperto da pellicola, quindi ribaltarlo sul piano da lavoro e lasciarlo puntare all'aria per circa 15 minuti.

22. Pesare la quantità necessaria in base ai pirottini a disposizione, pirlare e lasciar puntare per altri 15 minuti. 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 2cm 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 "scarpare" 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 1Kg; **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 adeguatamente 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" (io non l'ho fatto; regolatevi anche in base al grado di "acidità" del vostro lievito) 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 con legatura
- Ore 16:30
- Ore 21:00 primo impasto



E' Natale ogni volta
che sorridi a un fratello
e gli tendi la mano.
E' Natale ogni volta
che rimani in silenzio
per ascoltare l'altro.
E' Natale ogni volta
che non accetti quei principi
che relegano gli oppressi
ai margini della società.
E' Natale ogni volta
che spera con quelli che disperano
nella povertà fisica e spirituale.
E' Natale ogni volta
che riconosci con umiltà
i tuoi limiti e la tua debolezza.
E' Natale ogni volta
che permetti al Signore
di rinascere per donarlo agli altri.
[Madre Teresa di Calcutta]

Con questi versi e con con questa soffocissima fetta vi abbraccio virtualmente e vi auguro un **sereno Natale** in compagnia delle persone che amate.

Con affetto...

Federica