

Panettone classico di P. Giorilli. Beati gli ultimi...



...perché saranno i primi!

O forse stavolta sarebbe meglio dire: **poveri i primi perché saranno gli ultimi!**

Lo so, l'Epifania tutte le feste se le porta via e la simpatica vecchina già da diversi giorni ha fatto fagotto e ci ha salutato con un "arrivederci".

Ma che volete farci se nel suo frettoloso fuggi fuggi ha perso dalla calza un ultimo panettone?

Ed io certo non potevo tenerlo tutto per me e finirlo da sola!

No eh...non ci siete caduti vero...nella storiella della Befana sbadata che lascia

panettoni per la strada!

Ok, prometto che questo è l'ultimo, poi me ne torno buona buona a sfornar biscotti. Vi avevo detto che per le feste da poco passate mi era presa la **"panettonite acuta"** ed il mio primo panettone non ho avuto cuore di rimandarlo fino al prossimo Natale. D'altra parte non è certo stata colpa sua se l'1 Novembre la sciagurata sottoscritta a tutto pensava fuorché scattare foto in atmosfera natalizia ed è finito così sorpassato da un compagno più fortunato.

Ma in realtà, è da questo signorino qui che ha preso il via la produzione 2013, il mio primo **"Giorilli"** inconsapevolmente "istigato" da lei, finora il più apprezzato dalla talpa, quello che più di tutti mi ha tenuta col fiato sospeso, vuoi perchè l'apripista dopo un anno di astinenza, vuoi per un "piccolo" incidente di percorso che per lunghi interminabili momenti me l'ha fatto dare per spacciato nella pattumiera.

Ma senza rischio che gusto c'è?

In fin dei conti, quella volta della colomba fu anche peggio!

Son maestra ormai nel complicarmi la vita!

Poi forse, qualche buona stella da lassù, mossa a compassione, ci ha messo una buona parola e come per magia ecco che il **"panetùn"** ha cominciato a prendere forma, lievitando pian pianino fino ad arrivare quasi al bordo dello stampo per poi esplodere in cottura con la sua cupola, in barba alla sottoscritta che, seduta davanti allo sportello del forno, con le gambe accavallate, i gomiti puntati sulle ginocchia ed il viso tra le mani, continuava a ripetere tra sè e sè:

tantononcresce-tantononcresce-tantononcresce!!!

E meno male che non cresceva!

Dopo due giorni di ansia e trepidazione quella capocchia, pur con tutti i suoi difetti, mi è sembrata la cosa più bella che fosse mai uscita fuori dal mio forno. Tanto lunga l'attesa, ultra veloce la sparizione.

Ma una fettina l'ho conservata tutta per voi.

E' lì che vi aspetta, soffice soffice...

Chi sarà il primo ad aggiudicarsela?



[ricetta tratta da qui]

Panettone classico di P. Giorilli

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

per il primo impasto

- 240 gr di farina W 320-350
- 120 gr di acqua
- 75 gr di LM rinfrescato

- 75 gr di zucchero semolato
- 75 gr di burro (io burro bavarese)
- 55 gr di tuorli

per il secondo impasto

- tutto il primo impasto
- 60 gr di farina W 320-350
- 70 gr di zucchero semolato
- 95 gr di burro (come sopra)
- 95 gr di tuorli
- 120 gr di uvetta sultanina
- 60 gr di arancio candito in cubetti (io 90gr)
- 30 gr di cedro candito in cubetti (omesso)
- 3 gr di sale
- 2 gr di malto d'orzo

mix aromatico per panettone

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

Procedimento

1. Riunire nella ciotola della planetaria la farina, il LM spezzettato, l'acqua e avviare la macchina con il gancio a uncino, lavorando per circa 10-15 minuti.
2. Aggiungere gradualmente lo zucchero poi, una volta assorbito, unire in più riprese il burro a pomata (se si utilizza burro bavarese è sufficiente tirarlo fuori dal frigo una mezz'ora prima). Solo quando il burro sarà stato completamente assorbito dall'impasto (io ho sostituito il gancio con la frusta K), aggiungere i tuorli, emulsionati con una forchetta, in più riprese.
2. Fare attenzione a **NON** lavorare troppo l'impasto, misurare la temperatura con il termometro e, se si avvicina ai 26°C, fermare tutto e riporre l'impasto il frigo per 10 minuti prima di proseguire. Questo discorso vale anche per il secondo impasto.
3. Impastare fino ad ottenere un composto liscio, omogeneo ed elastico (ci vorranno circa 25 minuti).
4. Ribaltare l'impasto sul piano da lavoro (staccarne un pezzetto che servirà come "spia di lievitazione") e pirlarlo.
5. Riporre il primo impasto in un'ampia ciotola (dovrà contenere il triplo del

volume) e inserire il pezzetto di impasto, staccato in precedenza, in un contenitore graduato per valutarne la crescita [in alternativa usare un bicchiere con le pareti dritte e segnare il punto di partenza con un pennarello o un elastico per capire esattamente quando avrà triplicato (1+2)].

6. Coprire entrambi i contenitori con pellicola e riporli a lievitare a circa 28-30°C. Se la T di lievitazione sarà stabile, l'impasto sarà pronto in circa 12 ore. In ogni caso, è importante attendere il completo sviluppo, in quanto anticipare i tempi significherebbe allungare i tempi delle lievitazioni successive ed ottenere un prodotto finito con un'alveolatura più chiusa.

7. Il mattino successivo, quando il primo impasto avrà triplicato di volume, procedere al secondo impasto.

8. Mentre si pesano tutti gli ingredienti, sgonfiare l'impasto lievitato e riporlo in frigorifero per 30 minuti, in modo tale da abbassare la temperatura visto che si parte da una lievitazione a 28°C.

9. Si può anche raffreddare la ciotola e il gancio della planetaria lasciandoli nel frigo dalla sera precedente (io l'ho fatto).

10. Inserite nella ciotola della planetaria il primo impasto, avviare con il gancio a bassa velocità e riportare in corda. Aggiungere la farina (poco alla volta) ed il malto e far amalgamare bene il composto.

11. Incorporare lentamente lo zucchero e, solo dopo il suo completo assorbimento, unire poco alla volta la metà dei tuorli (sempre emulsionati con la forchetta), il sale e il mix aromatico.

12. Lavorare bene tutto fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

13. A questo punto aggiungere 60 gr di burro a pomata in più riprese, poi unire il resto dei tuorli in 2-3 volte.

14. Impastare bene fino a raggiungere una consistenza elastica, quindi unire all'impasto il restante burro, fuso ma non caldo, l'uvetta e i canditi.

15. Continuare a lavorare fino a che la frutta risulta ben amalgamata all'impasto.

16. Togliere l'impasto dalla macchina, riporlo in un contenitore e lasciarlo riposare 30 minuti, coperto da pellicola.

17. Ribaltare la massa sul piano, lasciarla puntare all'aria per circa 15 minuti, quindi spezzarla a seconda della dimensione dei pirottini a disposizione.

Si mette sempre un 10% di peso in più rispetto alla taglia della forma per compensare l'evaporazione dell'acqua in cottura. Nella forma da 1 Kg andranno quindi inseriti 1100 gr di impasto.

18. Dopo aver pezzato, formare il panetto con il metodo della pirlatura e lasciarlo puntare per altri 15 minuti.

19. Procedere ad una nuova pirlatura e posizionare la massa all'interno del pirottino sistemato su una teglia.
20. Porre a lievitare, sempre coperto da pellicola, a circa 28-30°C fino a quando l'impasto arriverà a circa 2 cm dal bordo del pirottino: ci vorranno circa 6-8 ore.
21. Riscaldare il forno a 160°C statico, e lasciare all'aria il panettone, scoprendolo, per fargli formare una sottile pellicina in superficie, con una lametta incidere un taglio a croce, porre al centro dei piccoli pezzetti di burro ed infornare nel forno caldo, posizionando la teglia nella posizione più bassa.
22. Il panettone è cotto quando raggiunge al cuore, cioè nel suo centro, la temperatura di 94°C. Ci vorranno circa 55 minuti per la pezzatura da 1Kg e sarà necessario un termometro a sonda per misurare esattamente la temperatura, senza possibilità di errore.
23. Quando il panettone sarà cotto, sfornarlo ed infilzarlo rapidamente alla base con un paio di ferri da lana, quindi capovolgerlo e lasciarlo a testa in giù per tutta la notte.
24. Trascorso questo periodo, girare il panettone e rimuovere i ferri.
25. A questo punto il panettone è pronto per essere riposto in una busta di polipropilene per alimenti.
26. Volendo conservarlo 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 è bene prepararlo il giorno prima, poiché dovrà macerare 24 ore. Grattugiare la scorza degli agrumi, mescolarla in una ciotolina con la polpa della bacca di vaniglia e il miele, coprire con pellicola e conservare a T ambiente.
- * Anche l'uvetta andrà reidratata il giorno prima, mentre si effettuano i rinfreschi del LM. Pesare l'uvetta e metterla a bagno per mezz'ora in una ciotola con acqua calda. Sciacquarla bene, rimetterla a bagno in acqua tiepida per 4-5 ore, quindi scolarla, strizzarla accuratamente in modo che perda tutta l'acqua, quindi distribuirla su una placca ricoperta con un canovaccio asciutto e pulito. Coprirla con un altro canovaccio e lasciarla asciugare tutta la notte (in alternativa si può anche arrotolare nella carta assorbente da cucina). Prima dell'inserimento inserirla nell'impasto l'uvetta andrà ripesata.
- * Il LM va rinforzato nei giorni precedenti l'impasto del panettone con rinfreschi frequenti ed il giorno in cui si procederà al primo impasto si effettueranno 3 rinfreschi consecutivi (magari anche un bagnetto ad inizio giornata).

* Il LM va fatto sempre crescere al caldo, cioè 26-27°C coperto da pellicola, controllando che raddoppi in 3 ore.

La tabella per i rinfreschi che ho seguito è questa

- Ore 7:30
- Ore 12:00
- Ore 16:30
- Ore 21:00 primo impasto



Un abbraccio a tutti, alla prossima...



Federica