

# Panettone a lievitazione naturale di R. Morandin. Let it be Xmas



Che le feste di fine anno non siano mai state la mia passione è risaputo ma in questo 2014 il mood natalizio è più assente che mai.

Ecco il Natale a solo una manciata di giorni, potrei quasi dire "ore", e a me sembra manchi ancora un'eternità.

Anche il panettone quest'anno ha dato buca insieme al mood.

Due tentativi entrambi andati a farsi benedire.

D'altronde, quando sei tu stessa la prima a non crederci ed a partire sconfitta, la sconfitta vera può solo essere lì dietro l'angolo ad aspettarti a braccia aperte per farti la "festa".

Così è stato.

Ma non potevo certo lasciarvi i miei auguri senza una fetta di panettone, non vi pare?

L'anno scorso l'avevo buttata là scherzando che mi sarei tenuta uno dei tanti panettoni sfornati per la Pasqua.

Quella battuta sembra sia stata quasi una premonizione ed oggi allora eccolo là, l'ultimo sfornato della scorsa stagione, che arriva in soccorso direttamente dall'archivio di Note di Cioccolato.

Mi perdonerete se le foto poco hanno a che vedere con il periodo di festa, ma alla fine della fiera è la sostanza che conta no?

E vi assicuro che, a dispetto di qualche difetto perchè "a noi perfetto non ci soddisfa", nel panettone del maestro Morandin di sostanza ce n'è da vendere.

Il mio conto col suo panetùn resta aperto in sospeso.

Chissà che non riprovi a Capodanno, ma intanto quella fetta è tutta per voi insieme ai miei più sinceri auguri di Buone Feste



[ricetta tratta da qui]

### **Panettone con LM di R.Morandin**

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

### **Ingredienti**

#### primo impasto

- 115 gr di lievito madre rinfrescato e ben in forza
- 230 gr di farina forte (per panettone)
- 100 gr di zucchero semolato

- 80 gr di acqua
- 130 gr di tuorli
- 140 gr di burro

#### secondo impasto

- il primo impasto lievitato
- 58 gr di farina forte
- 20 gr di zucchero semolato
- 25 gr di tuorli
- 28 gr di burro
- 5 gr di sale
- 130 gr di arancia candita
- 160 gr di uva sultanina
- vaniglia (ho usato il mio solito mix aromatico per panettone)

#### 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 e aggiungerne subito l'80% in planetaria insieme alla farina; iniziare ad impastare a velocità medio-bassa (velocità 1 con impastatrice kenwood); aggiungere il restante 20% di acqua e, quando l'impasto diventa abbastanza compatto e liscio e il glutine comincia ad incordare, (all'incirca 10 minuti), inserire  $\frac{1}{3}$  della dose dei tuorli, emulsionati con una forchetta, un cucchiaino alla volta.
2. Lasciar incordare di nuovo bene l'impasto, quindi inserire il LM spezzettato e ancora  $\frac{1}{3}$  dei tuorli.
3. Una volta assorbiti, aggiungere l'ultimo terzo dei tuorli, sempre un cucchiaino alla volta.
4. Terminati i tuorli, unire il burro morbido a pezzetti, poco per volta, aspettando sempre che sia stato ben incorporato prima di procedere all'aggiunta successiva. Il burro andrà aggiunto almeno in 3 volte.
5. Fare attenzione a che l'impasto non superi la temperatura di 26°C durante la lavorazione. Se la temperatura dovesse salire oltre i 26°C, fermarsi e lasciar riposare l'impasto, eventualmente mettendo la ciotola della planetaria in frigo per

10-15 minuti.

6. Dopo circa 45 minuti di lavorazione si dovrebbe ottenere un impasto molto ben incordato, liscio, setoso ed elastico: pizzicato con le dita dovrà fare il classico "velo".

7. Ribaltate l'impasto sul piano di lavoro, staccarne un pezzetto che farà da "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" va inserito in un bicchiere dalle pareti dritte; segnare il punto di partenza con un pennarello o un elastico per capire quando sarà esattamente triplicato di volume (1+2). 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.

9. Qualora, trascorso il tempo, l'impasto non risultasse pronto, attendere il completo sviluppo; anticipare i tempi porterebbe ad allungare i tempi della lievitazione successiva. Il mattino seguente, quando il primo impasto avrà triplicato il suo volume, si potrà procedere al secondo impasto.

10. Mentre si pesano 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.

11. Ci si può anche avvantaggiare raffreddando in frigo la ciotola e il gancio della planetaria dalla sera precedente.

12. **Secondo impasto:** inserire in planetaria il primo impasto e riportarlo ad incordatura a bassa velocità.

13. Quando l'impasto avrà ripreso bene corda, aggiungere la farina ed impastare a velocità 1 fino a che è tutta ben assorbita, stando sempre attenti a non perdere l'incordatura.

14. Aggiungere poco per volta la dose di tuorli (sempre emulsionati con la forchetta) e lasciar incordare ogni vota.

15. Unire lo zucchero, ad assorbimento aggiungere il sale, poi il mix aromatico poco alla volta.

16. Quando l'impasto sarà ben strutturato, unire il burro morbido a pezzetti in almeno 3 aggiunte successive ed incordare bene.

17. Terminare con l'inserimento di uvetta e canditi, lavorando a bassa velocità solo il tempo necessario perché si distribuiscano uniformemente nell'impasto. Volendo, uvetta e canditi si possono incorporare anche a mano (io lo preferisco).

18. Alla fine l'impasto dovrà risultare setoso, lucido, elastico e non dovrà appiccicare alle mani.
19. Lasciar riposare l'impasto per 50 minuti (puntatura) coperto da pellicola, quindi ribaltarlo sul piano da lavoro, pesare la quantità necessaria in base ai pirottini a disposizione (nei pirottini va **SEMPRE** messo un 10% di impasto in più per compensare l'evaporazione dell'acqua in cottura) e, con le mani leggermente unte, pirlare le pezzature.
20. Far riposare all'aria per 10-15 minuti, ripetere una seconda pirlatura quindi trasferire l'impasto all'interno dei pirottini sistemati su una teglia.
21. Coprire con pellicola e porre a lievitare a 28-30°C fino a che l'impasto arriverà a 2cm dal bordo superiore (circa 6-8 ore).
22. Riscaldare il forno a 170°C statico; scoprire il panettone e lasciarlo all'aria in modo che si formi una sottile pellicola in superficie.
23. Con l'aiuto di una lametta, incidere con un taglio a croce e posizionare all'interno dei piccoli pezzetti di burro. Volendo, si può anche procedere con la "scarpatura": dopo aver inciso la superficie a croce, staccare dal resto della massa (sempre con la lametta) i 4 lembi formatisi, scarnificando. Mettere al centro delle piccole noci di burro e riposizionare i lembi verso il centro.
24. Infornare in forno caldo nella parte più bassa e cuocere per circa 50-60 minuti, fino a che la temperatura al cuore raggiunge 94°C (**INDISPENSABILE** un termometro a sonda). **NON** aprire il forno prima che siano trascorsi 45 minuti.
25. Una volta cotto, 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.
26. Trascorso il riposo a testa in giù, è possibile girare il panettone, rimuovere i ferri e procedere al confezionamento in una busta di polipropilene per alimenti.
27. Per conservare il panettone per un lungo periodo (anche 60 giorni) nebulizzare all'interno della busta dell'alcool puro a 95° (quello per i liquori), che ridurrà il rischio di formazione di muffe.
28. Prima dell'assaggio attendere almeno 48 ore, in modo che il panettone abbia assorbito bene tutti gli aromi.

#### **Note**

\* Il mix aromatico va preparato il giorno prima, poiché dovrà 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 opportunamente il giorno prima. Mettere l'uvetta a

bagno in una ciotola con acqua calda per mezz'ora. Sciacquarla bene e rimetterla a bagno in acqua tiepida per 3-4 ore, scolarla, strizzarla accuratamente e distribuirla su una teglia rivestita con carta assorbente da cucina. Coprirla con altra carta assorbente, cambiandola mano mano inumidisce, arrotolarla in nuova carta assorbente asciutta e riporla in frigo per 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, per questo è opportuno rinfrescarlo spesso nei giorni precedenti, e procedere a tre rinfreschi consecutivi il giorno in cui si farà al primo impasto. Consigliata anche la "legatura".

\* 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



S'io fossi il mago di Natale  
farei spuntare un albero di Natale  
in ogni casa, in ogni appartamento  
dalle piastrelle del pavimento,  
ma non l'alberello finto,  
di plastica, dipinto  
che vendono adesso all'Upim:  
un vero abete, un pino di montagna,  
con un po' di vento vero  
impigliato tra i rami,  
che mandi profumo di resina  
in tutte le camere,

e sui rami i magici frutti:  
regali per tutti.  
Poi con la mia bacchetta  
me ne andrei  
a fare magie  
per tutte le vie.  
In via Nazionale  
farei crescere un albero di Natale  
carico di bambole  
d'ogni qualità,  
che chiudono gli occhi  
e chiamano papà,  
camminano da sole,  
ballano il rock an'roll  
e fanno le capriole.  
Chi le vuole, le prende:  
gratis, s'intende.  
In piazza San Cosimato  
faccio crescere l'albero del cioccolato;  
in via del Tritone  
l'albero del panettone  
in viale Buozzi l'albero dei maritozzi,  
e in largo di Santa Susanna  
quello dei maritozzi con la panna.  
Continuiamo la passeggiata?  
La magia è appena cominciata:  
dobbiamo scegliere il posto  
all'albero dei trenini:  
va bene piazza Mazzini?  
Quello degli aeroplani  
lo faccio in via dei Campani.  
Ogni strada avrà un albero speciale  
e il giorno di Natale  
i bimbi faranno  
il giro di Roma  
a prendersi quel che vorranno.  
Per ogni giocattolo

colto dal suo ramo  
ne spunterà un altro  
dello stesso modello  
o anche più bello.

Per i grandi invece ci sarà  
magari in via Condotti  
l'albero delle scarpe e dei cappotti.  
Tutto questo farei se fossi un mago.

Però non lo sono  
che posso fare?

Non ho che **AUGURI** da regalare:  
di auguri ne ho tanti,  
scegliete quelli che volete,  
prendeteli tutti quanti.

[Il mago di Natale – G. Rodari]

Passate un sereno e gioioso Natale con chi amate.

Un abbraccio a tutti ^\_\_^