



La ricetta salata di Stefania Fusco registrata del sito [Mysocialrecipe](https://www.mysocialrecipe.com) e "adottata" da [AdHoc](https://www.adhoc.it)

Panettone con friarielli e salsicce



Il sito di registrazione di ricette [Mysocialrecipe.com](https://www.mysocialrecipe.com) ideato da [Francesca Marino](https://www.francescamarino.com) ha raggiunto l'invidiabile traguardo delle tremila preparazioni certificate. Tra le tante, ecco quella adottata da [AdHoc](https://www.adhoc.it): quella del panettone salato con salsiccia, friarielli e provola di Stefania Fusco.

TEMPO DI PREPARAZIONE:
24 ORE

Ingredienti per 10 persone

Preimpasto
170 g Farina forte W360/390 per grandi lievitati
80 g Acqua
70 g Pasta madre solida
50 g Tuorlo d'uovo
50 g Zucchero
70 g Burro bavarese
Secondo impasto
Preimpasto
75 g Farina forte W360/390 per grandi lievitati
30 g Acqua
30 g Zucchero
5 g Sale
4 g Malto diastatico
50 g Tuorlo d'uovo
70 g Burro bavarese
30 g Pecorino grattugiato
70 g Parmigiano grattugiato
50 g Salsiccia cruda a cubetti
50 g Provola affumicata stagionata
70 g Friarielli napoletani
Saltati in padella con aglio, olio e peperoncino.
La glassa:
60 g Albume d'uovo
30 g Parmigiano grattugiato (Parmigiano Reggiano)
30 g Farina di mandorle
10 g Amido di mais
Q.b. Semi misti (lino, girasole, zucca, pinoli, noci)
Strumenti di cottura
Forno termoventilato a vapore

PREPARAZIONE

Procedimento impasto: mettere nella ciotola della planetaria farina, acqua e pasta madre e lavoriamo alla minima velocità per 10/15 minuti fino a che non si formi una buona maglia glutinica. Aggiungiamo i tuorli e lo zucchero montati con un frullino

in tre volte, con l'accorgimento di fare assorbire bene gli ingredienti prima di procedere al successivo inserimento. Per ultimo aggiungere il burro a pomata in tre volte.

Finito di inserire tutti gli ingredienti, controlliamo la temperatura che non deve superare i 26°, nel caso utilizziamo il frigo per raffreddarlo e poi proseguire dopo qualche minuto.

Finito l'impasto, che non deve superare i 26°, mettere a lievitare a 20° in un recipiente graduato aspettando che i triplichi di volume. Esempio se la massa in ciotola segna 100, l'impasto sarà pronto a 300.

Una volta triplicato l'impasto procediamo con in secondo.

Mettiamo in ciotola il preimpasto, la farina, l'acqua, il malto, il sale e portiamo a maglia.

Aggiungiamo tuorli, zucchero montati con un frullino in tre volte, quindi proseguire con il burro a pomata sempre in tre volte con l'accorgimento di fare assorbire bene gli ingredienti prima di procedere al successivo inserimento, sempre mantenendo la corda. Infine inseriamo parmigiano, pecorino.

Inserire quindi lentamente le salsicce e la provola a cubetti molto lentamente e far assorbire. Spegnerla la macchina e stendere sul piano di lavoro l'impasto creando un rettangolo. Cospargervi i friarielli precedentemente tritati al coltello e con una serie di pieghe farli velocemente assorbire nell'impasto.

Pirlare e far puntare al caldo, 28°, per circa 1 ora. Riprendere l'impasto procedere con la pezzatura. Fare una prima pirlatura e dopo 15 minuti procedere con un'altra, quindi sistemare nel pirottino e mettere a lievitare coperto con pellicola a temperatura controllata, 26°/28° fino a che non arrivi a due cm dal bordo.

Glassare e cospargere di semi, praticare un taglio a croce, mettere un pezzetto di burro al centro ed infornare con modalità ventilata+vapore (se non si dispone di forno a vapore utilizzare un pentolino con acqua collocandolo sul fondo del forno) partendo da 130° ed aumentando ogni 10 minuti fino ad arrivare al 60°. Dopo 30' rimuovere il pentolino e continuare la cottura fino a 93° al cuore misurati con una sonda.

Procedimento glassa: mettere in un minipimer tutti gli ingredienti tranne i semi e tritare per 10 secondi. La glassa ottenuta verrà disposta sul panettone (a lievitazione ultimata) prima di infornare, con il cucchiaino.

Consiglio: una volta cotti i friarielli secondo i propri gusti, asciugarli in forno a 100° 0° per 10/15 minuti disponendoli su carta oleata.

UNA IDEA NUOVA

Dopo la pioggia di panettoni dolci, ecco una idea salata, di Stefania Fusco che l'ha ideata e registrata sul sito di certificazione www.mysocialrecipe.com subito adottata dalla pubblicità del gruppo Ad Hoc, impegnato a garantire un Natale di qualità ai clienti



APPUNTAMENTO

Martedì alle 19 Casa Cibo su Facebook

Imperdibile evento web "La cena di Natale in casa CIBO", martedì 22 dicembre, alle ore 19, sulla pagina Fb del Centro Italiano per la cura e il Benessere del paziente Obeso, accreditato dalle Società Italiana ed Europea di Obesità, e diretto dalla Professoressa Annamaria Colao. Il centro promuove iniziative di divulgazione, informazione e ricerca nel tema dell'obesità. Ospiti della tavola rotonda, moderata dalla Colao, la nutrizionista

[Francesca Marino](https://www.francescamarino.com), il giornalista enogastronomico Luciano Pignataro e l'attore protagonista di Un Posto al Sole Patrizio Rispo. Lo showcooking di alcuni dei piatti della tradizione napoletana è a cura dello chef Giuseppe Daddio, patron della Scuola di Cucina DolceSalato che preparerà una visione moderna della minestra maritata con tutte le erbe che fanno bene alla salute umana e un dolce compatibile.