



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000047

Registrata in data 25 Nov 2015 alle ore 19:16

da PAOLO GRAMAGLIA

PANETTONE OTTOSPICCHI

Lo chef stellato Paolo Gramaglia del ristorante President di Pompei, nell'approfondire gli studi sull'alimentazione pompeiana ha notato che il pane artalaganus per molti aspetti si avvicinava ai moderni dolci delle feste ed in particolare al panettone, potendone rappresentare quasi un antenato. Ecco il motivo per cui ha deciso circa 10 anni fa di creare un panettone ad otto spicchi che, per forma ed ingredienti, fosse vicino all'antenato dolce pompeiano del 79 d. C.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 20 persone

PREPARAZIONE

L'impasto del panettoni è composto da due momenti successivi distanti circa 8 ore l'uno dall'altro.

PRIMO IMPASTO:

- kg 3 di farina
- kg 1 di zucchero
- kg 2 di burro
- lt 1 di tuorlo d'uovo
- lt 2 di acqua
- kg 0,950 di lievito

SECONDO IMPASTO:

- kg 2 di farina
- kg 1 di burro
- lt 0,3 di latte
- lt 2 di tuorlo d'uovo
- kg 1 di zucchero
- Kg. 0.6 crema di arancio
- kg 1 di miele
- vainiglia
- kg 1,5 di arance candite
- kg 2 di mela disidratata
- kg 2 uva passa
- kg 2 di gherigli di noce
- kg 2 di mandorle
- 2l. di Sidro

Preparazione

PREPARAZIONE

L'impasto del panettoni è composto da due momenti successivi

PRIMO IMPASTO

Si uniscono, amalgamandoli, la farina, lo zucchero, il lievito, l'acqua ed i tuorli; quindi, si aggiunge il burro ammorbidito.

L'impasto, così composto, viene fatto lievitare per circa 10 ore.

SECONDO IMPASTO

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

La mattina del giorno successivo si impasta il composto lievitato la sera precedente, aggiungendo farina, zucchero, tuorli, sale e burro, la crema di arancio fino a renderlo compatto. Quindi, si inseriscono uvetta, frutta candita e le fettine di mela nutrite con il sidro.

L'impasto viene fatto lievitare per circa due ore, quindi si mette negli stampini e continua a lievitare per circa 3 ore.

Alla completa lievitazione si formano gli 8 spicchi e si aggiungono sopra mandorle e gherigli di noce e si infornano in forno caldo per circa 60 minuti.

All'uscita del forno i panettoni si lasciano raffreddare capovolti fino al giorno seguente.

Vino consigliato

In Abbinamento Sidro Addlestones