



Ricetta N. RE000083

Registrata in data 11 Dic 2015 alle ore 16:24

da LEOPOLDO INFANTE

Panettone alle antiche spezie napoletane e al tarallo

Leopoldo Infante lancia questo innovativo panettone che riunisce la tradizione natalizia del nord con la sua tradizione familiare, tutta napoletana, del tarallo.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 8 persone

g 410 Farina di cereali antichi (farro)
g 47 di lievito naturale
g 70 tuorlo d'uovo
g 160 acqua
g 100 zucchero
g 135 burro
g 25 olio E.v.o.
g 140 di gocce di cioccolato fondente 70%
g 45 mandorle sgusciate e tostate
g 2 di miscela di pepi personalizzata macinati freschi
un pizzico di cannella
un tarallo e mezzo sbriciolato, vegano all'olio d'oliva di Leopoldo Infante.

Preparazione

Primo impasto: amalgamare 285 g di farina, 40 g di lievito naturale, 45 g di zucchero, g 30 di tuorlo, g 120 d'acqua, g 60 di burro nella planetaria fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. mettere a lievitare per 12-13 ore.
secondo impasto: all'impasto lievitato aggiungiamo i restanti ingredienti nella planetaria fino ad ottenere un impasto ben amalgamato, gli ingredienti solidi devono risultare ben distribuiti.
Far lievitare per due ore fino alla formazione di una sottile patina opaca.
Dare una forma rotonda ripiegando gli estremi verso il basso.
Riporre nell'apposito stampo da panettone alto.
Far lievitare ancora per almeno 4 ore fino ad arrivare ad un cm dal bordo dello stampo.
far riposare per ancora mezz'ora fino alla formazione di una sottile patina opaca.
Incidere la parte superiore con una croce e porre nel centro dell'incisione una noce di burro e una spolverata di pepe.
Infornare a 180° per 50 minuti.
capovolgere e lasciar raffreddare per altre 10 ore.

Vino consigliato

Barolo chinato o Amarone