



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003198 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 30 Dic 2019 alle ore 10:40**

**da FRANCESCO SORRENTINO**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Panettone di rinforzo

Innovazione e tradizione si incontrano in un unico panettone.

Il panettone di rinforzo nasce da un'idea di Francesco Sorrentino, pasticciere della pasticceria La Torre di Torre del Greco e Angelo Borrelli, ambasciatore del gusto e executive chef del ristorante Villa Balke.

Ingredienti della tradizione gastronomica natalizia torrese, baccalà norvegese, papaccelle, capperi di Salina, noci di Sorrento, limoni amalfitani e Fiano di Avellino incontrano la sacralità del dolce natalizio per eccellenza: "Il panettone".

Tempo di preparazione: 12 ore

### Ingredienti per 1 persona

Impasto Panettone 1 FASE:

250 g Farina  
80 g Tuorli d'uova  
90 g Acqua  
100 g Lievito Madre  
30 g Zucchero  
10 g Malto  
80 g Burro  
1 g Sale

Impasto Panettone 2 FASE:

120 g Farina  
50 g Tuorli d'uova  
40 g Burro  
20 g Zucchero  
10 g Miele  
3 g Sale  
5 g Pepe

Farcitura Panettone:

120 g Baccalà norvegese  
Disidratato  
100 g Papaccelle  
Disidratate  
25 g Capperi di Salina  
25 g Olive nere di Gaeta  
5 g Limone di Sorrento  
50 g Noci di Sorrento  
10 g Fiano di Avellino

### Preparazione

Prima fase: bisogna realizzare per prima cosa il primo impasto, versare malto, zucchero ed acqua e mescolare fino a far

sciogliere lo zucchero, aggiungere la farina ed iniziare ad impastare, aggiungere successivamente il lievito madre ed impastare, infine aggiungere i tuorli e il burro e lavorare l'impasto. Creare una forma sferica e lasciare riposare per 24 ore. Seconda fase: all'impasto lievitato aggiungere la farina e le masse aromatiche, baccalà, papaccelle, crumble di olive e capperi, noci e lavorare l'impasto, infine aggiungere sale, pepe, zucchero, miele e burro e lavorare l'impasto. Creato un impasto liscio grattugiare una scorza di limone. Lasciare riposare l'impasto per altri 30 minuti. Cottura: cuocere il panettone, posto in uno stampo di carta da 1kg e infornare per circa 1 ora. A cottura ultimata infilzare il panettone con uno stecco e capovolgerlo per 12 ore.

**Vino consigliato**

Asprino d'Aversa