



Ricetta N. RE000103

Registrata in data 17 Dic 2015 alle ore 15:57

da CARMELA FERRIERI

Panettone Ricotta e Pera "Cuori di Sfogliatella"

soffice panettone con un cuore di ricotta e pera

Tempo di preparazione: 80 minuti

Ingredienti per 10 persone

Farina tipo 00 350 g

Lievito di birra disidratato 2 g

Uova medio-grandi 4 intere e 3 tuorli

Zucchero 160 g

Burro morbido 160 g (più 10 g per la cottura)

Limoni la scorza grattugiata di uno Arance candita 40 gr

Cedro candito 40 gr

Uvetta passita 120 gr

Vaniglia 1 bacca

Sale 5 g

Preparazione

impastare il 25% degli ingredienti, lasciare lievitare l'impasto ottenuto per 8 ore.

Unire al pre-impasto il restante degli ingredienti.

Lasciare l'impasto ottenuto per 6 ore.

Formare un panetto e posarlo nell'apposito pirottino per 6/7 ore.

Cuocere a 180° per circa 60/80 minuti

FARCITURA RICOTTA E PERA

unire alla ricotta zuccherata , frutta sciropata alla pera

TECNICA FARCITURA

creare dei fori nel panettone e riempirli con la farcitura e decorarlo esternamente.