



Ricetta N. RE003203 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Gen 2020 alle ore 11:08

da STEFANIA FUSCO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Panettone salato a lievitazione naturale con salsicce, friarielli e provola

Panettone salato a lievitazione naturale con salsicce, friarielli e provola affumicata.

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'uova
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'uova
70 g Burro bavarese
30 g Pecorino grattugiato
70 g Parmigiano grattugiato (Parmigiano Reggiano)
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 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. Spegner 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 a 160°. Dopo 30' rimuovere il pentolino e continuare la cottura fino a 93° al cuore misurati con una sonda.

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

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

Vino consigliato

Vino rosso