



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000569**

**Registrata in data 08 Giu 2016 alle ore 15:10**

**da ANNA CHIAVAZZO**

## Pann di Bufala

La Campania è la terra in cui, da secoli, si allevano le bufale di "razza mediterranea italiana", dal cui latte deriva una delle principali eccellenze della nostra gastronomia: la Mozzarella di Bufala Campana DOP. Gran parte delle rinomate proprietà organolettiche di questo formaggio derivano proprio dai complessi aromi contenuti nel latte, e soprattutto nella panna di cui questo latte è ricco.

Grazie alla collaborazione con il Consorzio di Tutela, il Giardino di Ginevra ha realizzato uno speciale panettone, in cui il burro è stato integralmente sostituito dalla panna fresca di bufala. Per esaltare al massimo gli aromi, nella ricetta del Pan(n)di bufala è stata eliminata la frutta candita ed è stata notevolmente ridotta la percentuale di zucchero.

Se ne è ottenuto un impasto profumato, soffice e bilanciato, che ha consentito di realizzare un panettone particolarmente adatto ad essere servito sia in mise dolce che salata, per dar vita ad abbinamenti sorprendenti e delicati, con i tanti prodotti di qualità che il territorio campano è capace di esprimere. Il Pann di Bufala è un marchio registrato al Ministero dello Sviluppo Economico, Direzione Generale per la lotta alla contraffazione.

Tempo di preparazione: 20 ore

### Ingredienti per 10 persone

Preimpasto

g 2350 di farina

g 950 di zucchero

g 1700 di panna di latte di bufala

g 1000 di tuorli

g 900 di lievito madre

Ingredienti impasto del mattino

g 800 farina forte

g 400 zucchero

g 300 uova intere

g 500 panna

g 40 sale

g 2.700 canditi

### Preparazione

Lavorare in tuffante, zucchero, panna e tuorli, inserire il lievito spezzato e per ultima la farina; lasciare incordare e depositare in una vasca l' impasto a triplicare 12 /14 ore alla temperatura di 27°.

Nella tuffante inserire l' impasto serale aggiungere la farina, una volta incordato aggiungere i restanti ingredienti.

Versare l' impasto sul banco e farlo puntare per un' ora dopodiché pesare e formare l' impasto e depositarlo in appositi stampi, lasciare lievitare fino al bordo, infornare a 175° per 50/55 minuti.

### Vino consigliato

Moscato di Trani