

Panetón clásico de Navidad

Si hay algo que no puede faltar en las fiestas decembrinas es la preparación que haremos hoy, el pan dulce navideño, panetón o panetone. Forma parte de las tradiciones familiares de la mayoría de las familias.

El panetone es un pan que se elabora con una base de masa brioche, la cual debe fermentarse muy bien y se complementa con frutas confitadas o escarchadas, siendo la versión más regular. En otros casos, se hacen con uvas pasas o gotas de chocolate, este último es mi favorito.

Es una receta fácil de hacer, pero lleva su tiempo por la fermentación que debe respetarse. Por ello, te recomiendo hacer este dulce con antelación.

Tiempo de preparación 45 minutos

Tiempo de cocción 30 minutos minutos

Fermentado: 5 horas

Tiempo total 6 horas horas 15 minutos minutos

Raciones 8 porciones

Ingredientes

550 gr de harina de trigo regular

100 ml de leche entera

30 gr de levadura fresca de panadero

120 gr de azúcar

160 gr de mantequilla pomada

80 ml de agua

1/2 cdta de sal

3 huevos medianos

100 gr de frutas confitadas o escarchadas

70 gr de uvas pasas

Elaboración paso a paso

Vamos a iniciar nuestra receta, colocando en un bol la leche fría o a temperatura ambiente y le añadiremos la levadura, mezcla hasta que se disuelva.

Luego, le añadiremos 20 gr de azúcar y 120 gr de la harina. Con la ayuda de un tenedor, mezcla hasta formar una masa pegajosa.

Tapa con papel film y deja fermentar por 1 hora aproximadamente.

Pasado ese tiempo, en un un bol más grandes añadirás el harina restante con el azúcar, mezcla hasta integrar. Posteriormente, le agregarás los huevos, el agua y la ralladura de limón y naranja. Mezcla con las manos hasta obtener una masa homogénea.

Enharina la encimera de tu cocina y agregarás la masa,

posteriormente el fermento que realizamos y amasarás con tus manos hasta integrar muy bien por 20 minutos aproximadamente hasta que obtengas una masa elástica.

Ahora, agrega la mantequilla de a poco y amasarás hasta que esté integrada completamente.

Una vez integrada la mantequilla, tu masa dejará de ser elástica y estará más suave, manejable y brillante.

Haz de tu masa una bola, guarda en un bol enharinado y tapa con papel film. Deja fermentar por aproximadamente 2 horas y media en un ambiente cálido.

Pasado ese tiempo, vas a amasar nuevamente por 3 minutos e integrarás las uvas pasas y las frutas confitadas. Amasa bien hasta que queden perfectamente esparcidas.

Luego, harás una bola con tu masa y la colocarás en un papel – molde especial de panettone y deja fermentar nuevamente por 2 horas.

Procede a hornear tu panetón con el horno previamente caliente a 180° C durante 30 minutos mínimo.

Cuando falten 10 minutos para que termine el horneado, taparás tu panettone con papel aluminio para que no se dore en exceso.

Terminado el horneado, deja reposar en una rejilla y posteriormente corta en porciones y disfruta.

Redacción La Mañana Digital