Un rico Panettone Navideño

El primer registro histórico del Panettone data de 1599, cuando aparece en un registro de gastos del Almo Collegio Borromeo de Pavía. Se menciona el panettone como un «pan dulce» que se sirve en Navidad. Tiene un sabor dulce y afrutado. La corteza es crujiente y la miga es esponjosa y ligera. Se suele servir solo o con crema, helado o frutas.

Ingredientes

- 600 gr de harina
- 1 cda de levadura instantánea
- 100 gr de azúcar
- 160 gr de agua tibia
- 5 huevos
- Ralladura de 1 naranja
- 1 ½ cdta de Sal de Mar Gourmet
- 150 gr de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 20 gr de pasas negras
- 20 gr de pasas rubias
- 20 gr de naranja confitada picada
- 20 gr de limón confitado picado
- 50 gr de nueces picadas

Preparación

1. Mezclar 100 gr de la harina con la levadura, agua tibia y azúcar. Dejar reposar en un lugar tibio por 30 minutos. Al final de ese tiempo se debería ver espumoso, esto se llama una esponja.
2. Agregar el resto de la harina a la esponja junto con los huevos, la ralladura y la sal. Amasar a mano por 15 minutos o en máquina a velocidad media por 10 minutos.
3. Agregar la mantequilla una cucharada a la vez y amasar para incorporar y que la masa se vea lisa.
4. Agregar el resto de los ingredientes e incorporarlos.
5. Cubrir la masa con film y refrigerar por 8 horas o toda la noche.
6. Dividir la masa en dos. Aplanar cada bollo por separado, doblar los bordes hacia adentro y darle la vuelta para que la unión esté contra la mesa. Hacer girar el bollo para sellar la unión de abajo. Con las palmas, presionar ligeramente los costados de la masa para generar una

especie de cilindro que pueda entrar en los moldes de papel para panettone. Insertar la masa dentro del molde.

7. Dejar leudar en un lugar tibio por 2-3 horas o hasta que haya duplicado su tamaño.
8. Hornear a 180°C por 1 hora o hasta que la temperatura interior haya llegado a 90°C. Revisar a los 40min para ver si es necesario taparlos con aluminio para que no se doren de más.
9. Una vez listos, atravesar el pan cerca de la base con un palito de anticucho o palitos chinos y colgar los panes de cabeza hasta que se enfríen por completo, esto evita que la miga se vuelva densa.

La Mañana Digital