

## ANTIPASTI

### *Panettone Gastronomico*

#### *Ingredienti*

Gr 250 Farina Manitoba  
Gr 250 Farina '00'  
Gr 240 Latte  
Gr 100 Olio extra-vergine d'oliva  
Gr 40 Zucchero  
Gr 15 Lievito di Birra  
Gr 10 Sale  
N 3 tuorli

#### *Svolgimento*

Lavorare tutti gli ingredienti nell'impastatrice sciogliendo lo zucchero nel latte tiepido e il sale in 2 cucchiari di acqua tiepida. **Fare attenzione a non mettere mai a contatto diretto il sale con il lievito.** Impastare per almeno 20 minuti.

Lasciare lievitare l'impasto almeno 1 ora coprendolo bene con un panno.

Quindi impastare ancora e disporre l'impasto nello stampo da forno imburrito e infarinato. Lasciare lievitare per un'altra ora e mettere in forno per 45' a 180°.

Mettere sul piano basso del forno una teglia con dell'acqua per fare in modo che durante la cottura si sprigioni umidità.

Una volta raffreddato avvolgerlo nella pellicola fino al giorno dopo.

#### *Commenti*

- 1) Questa versione, con l'olio anziché il burro, si è rivelata MOLTO più buona, più soffice.
- 2) Per la farcitura raccomando: tagliare il panettone nei vari strati; farcire il primo strato, tagliarlo a spicchi; farcire il secondo strato, tagliare a spicchi e sovrapporlo al precedente già pronto. E così via. E' più pratico!