

# Panettone cu fructe uscate

written by Andreea



Panettone cu fructe uscate reteta de casa. Aluat super pufos si aromat, fructe uscate hidratate in rom brun, coaja de portocala si vanilie.

De ani de zile sunt in cautarea retetei perfecte de panettone de casa. Am avut nenumarate incercari de a face acest dulce superb italianesc la mine acasa. Si cu cat incercam mai multe retete cu atat mi se parea mai frustrant si mai greu de facut. Si pe buna dreptate, caci o felie de panettone ca la carte este intr-adevar o incantare!

Reteta initiala de panettone este cu maia naturala, insa nu am reusit niciodata sa tin maiaua prea mult timp in casa, asa ca am apelat la drojdie. Si nu mi-a parut rau, caci gustul si textura au fost destul de apropiate de varianta initiala cu maia, chiar daca am folosit drojdie. A iesit pufos, aromat, cu o textura superba! Am simplificat mult pasii de pregatire a aluatului fara sa alterez in vreun fel rezultatul final.



Panettone cu fructe uscate

Prin urmare, astazi, dupa atatea incercari, vin cu varianta finala a acestui panettone cu fructe uscate. Bineinteles ca puteti pune si picaturi de ciocolata sau ce va mai place voua. Eu am ramas la fructe, caci bucatelele de ciocolata sa "pateze" aluatul si sa schimbe putin culoarea aluatului. Fructele uscate vor trebui hidratate si ele din timp. Pentru un gust mai bun, eu le hidratez in rom brun cu alcool. Daca nu consumati alcool sau nu doriti sa folositi, puteti inlocui

romul cu esenta de rom si apa calda.

Trebuie sa stiti de la inceput ca panettone se face in etape, deci nu e precum un cozonac obisnuit pe care il framanti, il dospesti si apoi il coci. Pentru ca nu folosim maia naturala, avem nevoie totusi de o maia pe care o vom crea din drojdie. Practic, vom avea 2 aluaturi pe care le vom combina si din care vom forma un aluat final. Maiaua de drojdie are putina drojdie va dospa la temperatura camerei pentru 8 ore. Apoi se va combina cu aluatul pe baza de oua, lapte si unt, dupa care va dospa din nou timp de trei ore.



Panettone cu fructe uscate

Inca un lucru important aici: textura aluatului final. Daca sunteti obisnuiti cu aluatul de cozonac, sa stiti ca aluatul de panettone este mult mai subtire, mai suplu si mai lucios. La final va trebui sa obtineti un aluat foaaarte elastic si suplu.

Poate o sa vi se para ciudat, inasa, spre deosebire de cozonac, la panettone o parte din ingrediente se folosesc reci. Adica laptele si ouale sunt folosite imediat ce au fost scoase de la frigider. In timpul framantarii, aluatul tinde sa se incalzeasca prea tare si sa nu mai poata fi manevrabil. Folosind lapte rece si oua reci, aluatul nu se supraincalzeste si isi mentine temperatura optima pentru a putea sa se dezvolte cum trebuie.



Panettone cu fructe uscate

Ca sa obtineti un aluat bun si elastic, aveti nevoie, evident de o faina puternica cu continut mare de proteina. Puteti citi mai multe despre procentul de proteina in postarea mea despre Cozonac cu aluat oparit. La cel de-al doilea aluat am folosit un amestec de faina pentru paine si putina faina manitoba pentru a obtine un aluat puternic.

Ca sa explic mai bine toate cele mai sus expuse, am pus si

niste poze intermediare. Va invit si pe contul meu Instagram am pregatit un filmulet cu prepararea acestui panettone.

Inca o remarca speciala in pregatirea panettone: daca va hotarati sa faceti panettone acasa, luati in calcul ca veti avea nevoie de o tava inalta speciala pentru panettone sau forme de hartie speciale pentru panettone. In plus, racirea lui se face intr-un mod mai aparte: daca la cozonac racirea se face lasand-ul pe o latura si pe alta, panettone se lasa la racit cu capul in jos. Aluatul este unul suplu si usor, insa copt intr-o forma inalta. Dupa coacere, el tinde sa colapseze sub greutatea lui daca este lasat in forma sa initiala. Prin urmare, pasul de a raci panettone cu capul in jos, este absolut crucial!



Panettone cu fructe uscate

Dar sa trecem la reteta si mai revin cu explicatii pe parcurs.

- Ingrediente: pentru 2 bucati panettone in forme de hartie de 16 cm
- *pentru maioua de drojdie:*
- 120 g faina cu procent de proteina 12
- 90ml apa
- 2 g drojdie uscata
- *pentru aluat:*
- 400 g faina cu procent de proteina 12
- 50 g faina manitoba
- 140 g galbenus de ou ( aprox. 7 galbenusuri)
- 100 g zahar
- 120 g lapte rece
- 6 g drojdie uscata
- 150 g unt la temperatura camerei
- pastaia de la 1 vanilie
- coaja rasa de la 1 portocala bio
- coaja rasa de la 1 lamaie bio
- 7 g sare
- 300 g mix de fructe uscate (stafide, coaja confiata de

portocala, merisoare, caise uscate, alte fructe )

- 70 ml rom brun (alcool)
- esenta de vanilie (optional)
- pentru finisat:
- 1 galbenus ou +1 lingura lapte
- 30 g unt rece (impartit in 2 cuburi de cate 15 g pentru fiecare panettone)

1. Pregatim maiaua de drojdie: intr-un vas punem faina amestecata cu drojdia uscata. Turnam apa si amestecam cu un tel doar cat sa se incorporeze toata faina, nu e nevoie sa framantam. Vom obtine un aluat lipicios si greu de amestecat. Acoperim vasul cu folie alimentara sau il invelim intr-o punga si il lasam la temperatura camerei pentru 8-10 ore. Puteti face acest lucru de seara.



- 2. Hidratam fructele uscate: intr-un vas punem fructele uscate, le tocam daca sunt bucati mai mari (caise, spre exemplu) si turnam peste ele romul brun. Daca nu folositi alcool, inlocuiti cu esenta de rom si apa calda.



- 3. Pregatim aluatul la robotul de bucatarie: *-folosim la inceput paleta frunza a mixerului*: in vasul mixerului punem galbenusurile reci impreuna cu zaharul. Mixam pana ce tot zaharul s-a topit complet, iar galbenusurile s-au deschis la culoare.



- -Adugam maiaua de drojdie, laptele rece, drojdia uscata. Dupa dospire, maiaua de drojdie arata asa. Este densa si elastica.



- Cernem impreuna cele 2 tipuri de faina. Cu mixerul pornit adaugam treptat jumătate din cantitatea de faina pana ce obtinem un aluat lipicios.



- *Schimbam paleta cu carligul pentru aluat*, adaugam semintele de la pastaia de vanilie, coaja rasa de portocala si cea de lamaie si sarea, continuam mixarea si restul de faina si continuam mixarea. Aluatul incepe sa devina din ce in ce mai elastic si mai suplu.



- Facem testul aluatului pentru a observa daca glutenul s-a dezvoltat bine: luam intre maini o bucata de aluat si daca atunci cand tragem de ea este elastica si nu se rupe imediat, inseamna ca aluatul este bine framantat.



- Adaugam untul moale la temperatura camerei bucata cu bucata pana ce tot untul este incorporat.



- Facem testul "window pane"- intindem intre maini o bucata de aluat. Daca aluatul se intinde cu usurinta formand "un geam" sau o pelicula care nu se rupe, atunci aluatul este bine framantat.



- Aluatul este atat de fin si de elastic incat se poate intinde chiar si mai mult



- 4. Dospim aluatul: punem aluatul intr-un vas si il lasam la dospit la temperatura camerei pentru 3-4 ore.



- In functie de temperatura din incapere si in functie de anotimp, timpul de dospire poate fi de 3 maxim 4 ore.



- 5. Adaugam fructele hidratate: dupa ce aluatul a dospit, el se va fi triplat in volum. Scoatem aerul din aluat, punem aluatul din nou in vasul mixerului si adaugam fructele hidratate. Mixam rapid fructele in aluat. Alternativ puteti incorpora fructele in aluat framantand cu mana fara a mai folosi mixerul.



- 6. Formam panettone: folosim forme speciale de hartie pentru panettone- impartim aluatul in 2 parti egale.



- Luam o prima bucata de aluat, ii dam o forma rotunda ca o bila. Asezam bila de aluat in forma de panettone, repetam operatiunea si cu cea de-a doua bucata de aluat. Punem formele de panettone pe o tava de copt si lasam la dospit pentru 3 ore. Ideal este sa nu mai miscati panettone de pe tava de copt ca sa nu se deformeze.



- 7. Pregatim panettone pentru copt: ungem panettone cu galbenusul amestecat cu lapte. Cu ajutorul unui cutit foarte ascutit (sau cu o lama), crestam mijlocul in forma de cruce.



- Atentie! Crestatura sa fie superficiala si nu foarte adanca! In mijlocul fiecarei crestaturi asezam o bucatica de unt (15 g)



- 8. Coacem panettone: incingem cuptorul la 180 grade

Celsius. Asezam tava cu cei doi panettone in cuptor, positionand-o in partea cea mai de jos a cuptorului. Lasam la copt pentru 45-50 de minute pana sunt rumeni pe deasupra.



- 9. Racim panettone: Folosim bete lungi pentru frigarui din bambus sau metal. Imediat ce am scos panettone din cuptor, infigem in partea de jos a lui un bat pentru frigarui astfel incat sa il strapunga pana in partea cealalta. Din cealalta parte infigem inca un bat pentru frigarui, astfel incat betele sa fie incrucisate la baza panettone. Imediat intoarcem panettone cu capul in jos si sprijinim frigaruile pe marginea unei oale sau le proptim intre niste carti, astfel incat panettone sa stea suspendat, cu capul in jos. Lasam la racit cel putin 8 ore.



Panettone cu fructe uscate

- *Sugestie timpi de lucru:*

- seara pregatim maiaua de drojdie si hidratam fructele, timp de dospire maia 8-10 ore

-dimineata intre orele 08:00-10:00 pregatim aluatul, timp de dospire aluat 3-4 ore

-orele 12:00-14:00 formam panettone si dospim, timp de dospire panettone 3 ore

-orele 17:00-18:00 coacem panettone

De curiozitate, ca sa vad ce culoare capata la final, in mod intentionat am uns cu galbenus un panettone, iar pe celalalt l-am lasat asa fara sa il mai ung cu ou. Ce vedeti mai jos:

Panettone uns cu ou



Panettone ne-uns cu ou



A iesit cel mai bun panettone pe care l-am facut vreodata si cu siguranta o sa mai fac!



Panettone cu fructe uscate

Sper ca v-am convins si pe voi sa-l incercati macar o data!

