

Panetone Como Fazer Panetone Tradicional



Ingredientes

4 colheres (sopa) de água morna
50 g de fermento biológico
250 g de frutas secas
150 g de uvas-passas pretas
1/2 colher (chá) de essência de panetone
250 g de manteiga à temperatura ambiente
600 g de farinha de trigo
150 g de açúcar
1 pitada de sal
5 ovos
raspas de 1 limão
óleo para untar
1 gema para pincelar

Modo de Preparo

1. tigela grande, coloque a água morna e o fermento biológico

e misture com uma colher.

Acrescente 1/2 xícara (chá) de farinha e mexa bem. Cubra com filme e deixe descansar dentro do forno desligado por 30 minutos. Esta mistura recebe o nome de esponja.

2. Numa tigela, misture as frutas secas, as uvas-passas, a essência de panetone e a manteiga.

3. Em outra tigela, misture a farinha, o açúcar, o sal e as raspas de limão. Transfira para uma superfície de trabalho e forme um monte com um buraco no centro. Despeje os ovos e a esponja e misture com as mãos até formar uma massa lisa.

4. Limpe a superfície de trabalho e espalhe um pouco de óleo. Unte também a massa com óleo. Com as mãos, abra a massa e acrescente a mistura de manteiga. Sove bem até incorporar todos os ingredientes.

5. Faça uma bola com a massa e coloque numa fôrma de papelão própria para panetone de 1 kg ou divida em 2 fôrmas para 500 g. Cubra com um pano de prato limpo e deixe crescer por 4 horas num local sem corrente de ar. Pincele o panetone com a gema.

6. Preaqueça o forno a 180°C (temperatura média).

7. Coloque o panetone numa assadeira e leve ao forno. Deixe assar por 50 minutos. Para verificar se o panetone está assado, espete um palito. Se sair limpo, está pronto. Retire do forno e deixe esfriar.

Tempo de preparo: Mais de 2 horas

Serve: 8 porções

Panetone