

A comida panettoncini para o Ano Novo



Manuela Conti

Todas as receitas com: panettoncini, comida, Natal

INGREDIENTES

- 250 g de farinha de trigo 00
- 250 g de farinha de trigo 1
- 10 g de fermento fresco
- Azeite de oliva extra-virgem de 60 ml
- 2 ovos
- 200 ml de leite fresco
- Açúcar 1 colher de sopa
- 10 g de sal
- 2 colheres de sopa de leite para pincelar

Panettone Gourmet é um dos mais populares do Natal levedado, e, embora tenha permanecido bem agarrado às tradições culinárias de as férias, ele pode dar uma reviravolta inesperada, dependendo das coberturas que usamos em seu acabamento.

O mignon robe, é perfeito para aqueles que querem brincar com os sabores ou trazer para a mesa um espaço reservado fora da caixa.

Escolha coberturas sob medida para seus convidados: vegetariano, peixe, clássico ou simplesmente compartilhá-los em um buffet com os amigos.



Foto Manuela Conti

PREPARAÇÃO

Aqueça o leite, dissolva o fermento e despeje na tigela do planetário, adicione metade da farinha peneirada e começou a misturar.

Bata os ovos e coloque um pouco menos de metade do planeta, não absorver o açúcar e adicione uma colher de sopa de farinha.

Adicionar mais ovos, deixe de molho, sal e farinha, até terminar os ingredientes.

Quando a massa estiver bom brilhante e elástica e você vai ver que já não adere às paredes do planetário, adicione o azeite em uma fina, pouco a pouco.

Tome corda, ou certifique-se de que a massa sai completamente das paredes do planeta. Forme uma bola, colocá-lo de volta na tigela do planetário coberta com filme plástico e coloque no forno com luz acesa, até que a mistura triplicou em volume.

Leve de volta, ligeiramente desinflar e dividir em 7 peças de 90 g, formar uma bola, pirlando a massa e coloque em moldes por panettone 100g.

Aumentou-se, fechar os moldes num saco para alimentos, de modo a não secar a superfície.

Quando a mistura atingir 1 cm da borda que você pode disparar: pincel com leite e uma pitada de sal e leve ao forno a 160 ° C por 25 minutos, regolandovi dependendo do seu forno.

Retire do forno e coloque sobre uma gradinha para esfriar por pelo menos seis horas antes da abertura.

Recheado a gosto, algumas horas antes, embrulhe com filme plástico e deixe descansar na geladeira antes de servir para facilitar o corte.

http://cucina.corriere.it/ricette/antipasti/15_dicembre_14/panettoncini-gastronomici_f95a224a-a283-11e5-bc29-364a59bfeed9.shtml

São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2016

Mkmous