

Il mio "quasi panettone"

Non è facile preparare un vero panettone a casa. Il procedimento è molto lungo e complesso. Ma, con un po' di impegno, si può facilmente realizzare un "quasi panettone" per una merenda originale durante le feste.



Quando trovi una parola **evidenziata** ➔ in questo modo, vai a cercarla nel Glossario nell'ultima pagina.

Ingredienti

Dosi per un dolce da circa 250 grammi

- Farina **manitoba** ➔ 100 g
- Farina **tipo 0** ➔ 25 g
- Zucchero 25 g
- Acqua 35 g
- Burro 25 g
- Lievito di birra fresco 4 g
($\frac{1}{6}$ di panetto da 24 grammi)
- Uova grandi 1
- Uvetta sultanina 25 g
- Canditi 25 g
- Vaniglia $\frac{1}{4}$ di bacca

Le mie dosi



Trovi qui sopra le dosi per un dolce da 250 grammi circa (che puoi dividere in 3 mini panettoni). Se vuoi fare più panettoncini (o uno più grande) usa le colonne per ricalcolare le dosi dei singoli elementi (un consiglio: parti sempre a calcolare le dosi delle uova e poi usa la stessa proporzione per il resto).

Per semplificare il procedimento ed evitare di usare la vaniglia puoi sostituire lo zucchero con zucchero vanigliato (va benissimo quello che normalmente trovi nelle confezioni del pandoro). Calcola la dose di zucchero, poi sottrai 3 grammi (che corrispondono a un cucchiaino di zucchero normale che userai per attivare il lievito) e dosa lo zucchero vanigliato.

Non ti piacciono i canditi?
Sostituiscili pure con altrettanta uvetta.

Preparazione

Versa un cucchiaino di zucchero nel bicchiere con l'acqua e aggiungi il lievito. Mescola bene fino a che il lievito non si è completamente sciolto. Se in superficie si forma della schiuma non preoccuparti: è il lievito che si "attiva".

Metti l'uvetta in una ciotola e aggiungi acqua tiepida per farla rinvenire.

In una ciotola capiente mescola le due farine, lo zucchero rimanente e il burro. Aggiungi il lievito sciolto in acqua e l'uovo e mescola bene.

Scola l'uvetta e strizzala leggermente per togliere l'acqua in eccesso. Aggiungi all'impasto l'uvetta e i canditi, mescola per amalgamare bene e lascia lievitare in un luogo tiepido al riparo da correnti d'aria (per esempio il forno scaldato per qualche minuto a 30 gradi) per circa 2 ore.

Mescola delicatamente l'impasto e, se necessario, dividilo in porzioni. Versa ogni porzione nel suo stampo (o **pirottino** ➔). Con la dose da 250 grammi puoi riempire 3 pirottini piccoli (indicati normalmente come "da 100 grammi"). Lascia lievitare (sempre in luogo tiepido) per 1 ora circa (fai lievitare fino a quando la parte centrale dell'impasto arriva a filo del bordo dello stampo e non oltre, altrimenti in cottura deborderà).

Lascia qualche minuto all'aria così che si formi una pellicola sulla superficie dell'impasto e intanto scalda il forno in modalità **statico** ➔ a 195 gradi.

Inforna per 10 minuti poi abbassa la temperatura a 180 gradi e procedi nella cottura per altri 12 minuti.

Se usi degli stampi da *muffin* (che sono più piccoli del **pirottino** ➔ da 100 grammi) riduci leggermente la seconda parte di cottura. Se fai un panettone unico più grande aumenta i tempi di cottura (per un panettone da un chilogrammo puoi arrivare a 15 minuti per ognuna delle due fasi di cottura e aggiungere una terza fase a 170 gradi di 25/30 minuti). Per i tempi di cottura guarda il box di approfondimento qui a fianco.



Tempi e temperature di cottura

Ricordati che nelle ricette devi sempre considerare indicativi i tempi e le temperature di cottura. Ogni forno funziona in modo leggermente diverso dagli altri e quindi non potrai mai avere una ricetta perfettamente tarata sul tuo forno. Con l'uso si impara, osservando il risultato e prendendo appunti su come variare la ricetta (vedi pagina seguente), adattare la potenza del forno e regolare i tempi di cottura (che variano anche a seconda della dimensione di quello che stai cuocendo).



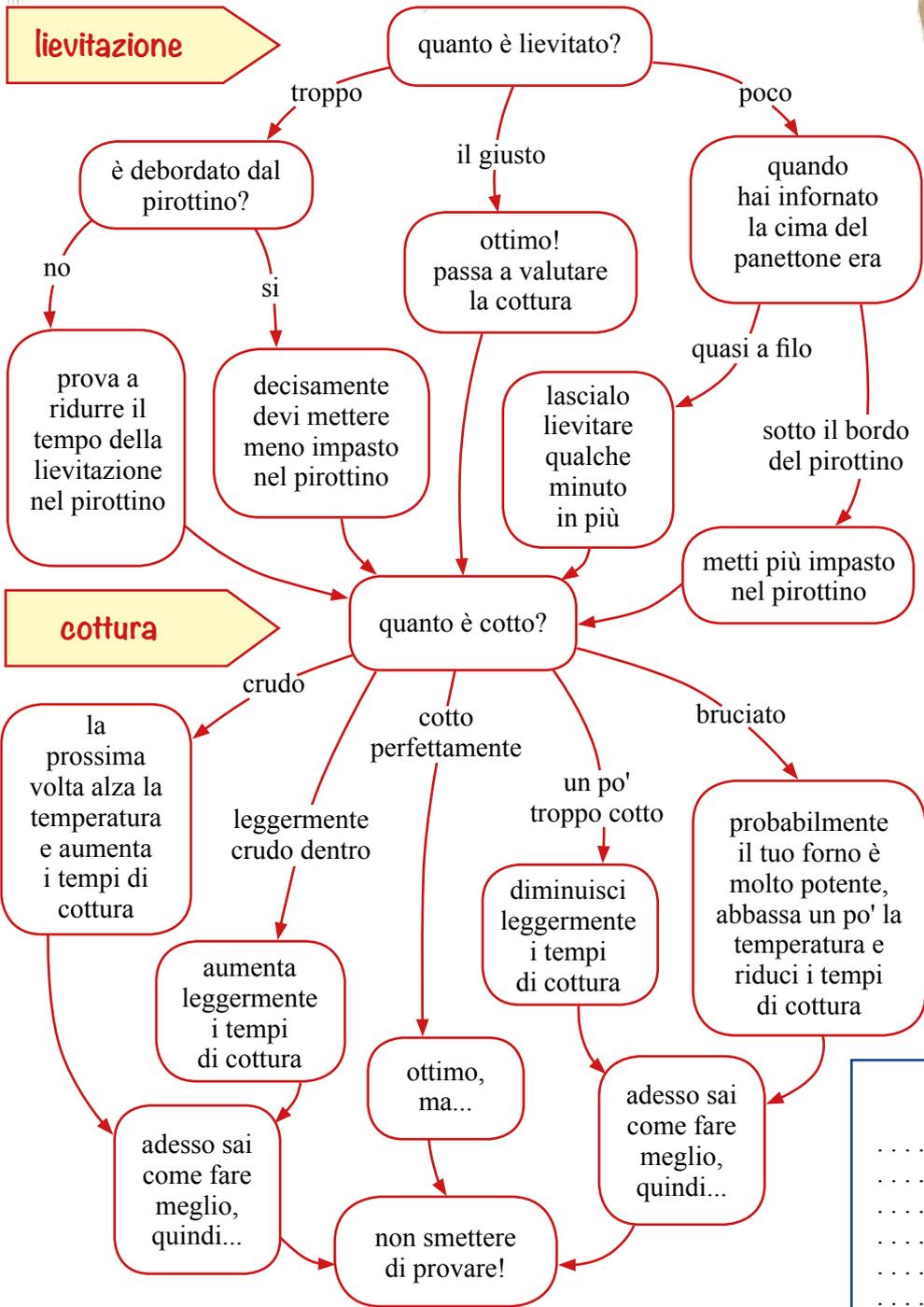


Lievitazione e cottura



Quanto ti è costato?

Dopo aver fatto il tuo "quasi panettone" prova a calcolare quanto ti è costato. Prova a calcolare il costo per un dolce da un chilogrammo e confrontalo con il costo di un panettone. Cosa ti aspetti di trovare? Quale costerà di più? Perché? Confrontalo con un panettone industriale e con uno artigianale. Cosa cambia?



Le mie varianti

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Lo sapevi che

Esiste una legge che parla di panettone. Più precisamente si tratta di un Decreto Ministeriale del 22 luglio 2005 in cui si fissano le regole per la produzione del panettone, in particolare quali ingredienti si devono usare e in quali proporzioni perché si possa utilizzare il nome panettone.

Prova a valutare come te la sei cavata

- Era la prima volta e ho avuto bisogno di tanto aiuto 😊
- Avevo già provato qualche volta ma mi è servito comunque un po' di aiuto 😊
- Ce l'ho fatta senza troppo bisogno di aiuto 😊



Glossario

Conduzione

È uno dei tre modi con cui si trasmette il calore (oltre a **convezione** ➔ e **irraggiamento** ➔). Nella conduzione il calore si trasmette per contatto (per esempio quando appoggi la mano su un calorifero).

Convezione

Quando un fluido (per esempio l'aria) entra in contatto con un corpo più caldo, il fluido per **conduzione** ➔ si scalda. Scaldandosi si espande e diventa meno denso, quindi tende a spostarsi verso l'alto. Così si crea un movimento (moto convettivo) in cui man mano che il fluido caldo sale verso l'alto quello freddo scende. L'aria in una stanza riscaldata da caloriferi si muove per convezione.

Irraggiamento

L'energia (nel nostro caso il calore) viene trasferita tra due corpi per mezzo di onde elettromagnetiche. Il sole riscalda per irraggiamento così come le lampade a infrarossi che spesso si trovano nei gazebo fuori da bar e ristoranti.

Manitoba (farina Manitoba)

Questo tipo di farina prende il nome dalla provincia canadese di Manitoba in cui cresceva un grano forte e resistente al freddo.

Oggi si definiscono come *manitoba* tutte le farine "molto forti" cioè ricche di glutine che trattiene il gas prodotto dal lievito. Quindi sono farine che permettono all'impasto di "crescere" molto e resistere a una lievitazione anche lunga (come il panettone). La lievitazione sarà comunque più lenta di quella di una farina più debole.

Pirottino

Contenitore in carta da forno usato in pasticceria. Può essere col bordo a fisarmonica (usato per contenere pasticcini e cioccolatini) o coi bordi lisci e merlati in cima (usato per il panettone).

Ricorda che normalmente la carta da forno in cottura non deve superare 220 gradi (altrimenti potrebbe contaminare il cibo). In ogni caso, sulla confezione, trovi indicazioni più specifiche relative alla temperatura massima di uso.

Raffinazione

L'azione fatta per liberare una sostanza grezza da impurità o da scorie con procedimenti fisici o chimici.

Statico (forno statico)

Accendendo il forno vengono accese le resistenze e il cibo cuoce per **irraggiamento** ➔. Le parti del cibo più vicine alla resistenza cuoceranno prima. Il cibo cuoce più lentamente e la cottura è più omogenea tra interno ed esterno.

È una cottura adatta alle preparazioni lievitate (pane, pizza e dolci) che richiedono una cottura più delicata così da permettere all'impasto di continuare a crescere (se la superficie si asciuga troppo in fretta la massa non può più crescere) e di cuocere bene all'interno.

Tipo 0 (farina Tipo 0)

I tipi di farina di grano tenero (che viene usata in panificazione e pasticceria, mentre la farina di grano duro è usata per la pasta) più utilizzati in cucina sono quelli indicati come tipo 0 e tipo 00. Il numero indica il grado di **raffinazione** ➔ della farina, cioè quanta parte dello strato esterno (crusca) è stato rimosso durante le fasi di macinazione. La percentuale di questo involucro che rimane nella farina viene indicata nelle confezioni con il termine *grado di ceneri presente*. I diversi tipi sono:

farina tipo integrale	deve contenere da un minimo di 1,30%	
	a un massimo di 1,70%	di ceneri
farina di tipo 2	può contenere al massimo lo 0,95%	di ceneri
farina di tipo 1	può contenere al massimo lo 0,80%	di ceneri
farina di tipo 0	può contenere al massimo lo 0,65%	di ceneri
farina di tipo 00	può contenere al massimo lo 0,55%	di ceneri

Ventilato (forno ventilato)

In questa modalità si attiva una ventola che diffonde il calore prodotto dalle resistenze. Il forno cuoce per **convezione** ➔. I tempi di cottura sono ridotti e quindi questo tipo di cottura è adatto per i cibi che devono fare una crosta all'esterno (il flusso d'aria tende ad asciugare la superficie dei cibi) e mantenere l'interno morbido. È adatta per lasagne e paste al forno, arrosti, pesce al cartoccio, verdure gratinate e tutti i dolci che devono mantenere un cuore tenero.

/glos·sà·rio/
sostantivo maschile
Raccolta di vocaboli meno comuni in quanto limitati a un ambiente o propri di una determinata disciplina, accompagnati ognuno dalla spiegazione del significato o da altre osservazioni.

