



Ricetta N. RE003511 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Giu 2021 alle ore 12:02

da CLEMENTINA PAONE

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Panettone San Francisco

Destagionalizzo un dolce tipico, il panettone, mi piace salato e con retrogusto antico.

Tempo di preparazione: 48 minuti

Ingredienti per 6 persone

Impasto:

160 g Lievito San Francisco

250 g Farina 1

250 g Farina 0

180 g Latte

Puoi scegliere tu quale a seconda di quale ti piace di più, io preferisco quello intero

70 g Burro

30 g Zucchero

55 g Uova

Intere

40 g Tuorlo

9 g Sale

5 g Malto

Farcitura:

150 g Friarielli

100 g Salsiccia sbriciolata

100 g Fiori di zucca

Numericamente io ne ho usati 12

Strumenti di cottura

Pirottino 1 kg

Preparazione

Inserire nella ciotola il lievito madre, il malto e le farine.

lavorare il tutto aggiungendo piano piano le uova intere, amalgamare bene e inserire il latte, lavorarlo fino a quando non ha raggiunto una notevole incordatura. Aggiungere in ultimo il sale e il burro. Riporlo su un piano leggermente infarinato e lasciarlo riposare un'ora. Effettuare poi una serie di pieghe a quattro.

Ripetere il giro di pieghe dopo 20 minuti, pirlarlo e riporlo in uno stampo.

Coprire con pellicola e lasciare a riposo per 4 ore a temperatura ambiente, dopodichè lo spostiamo in frigorifero per circa 8 ore.

Trascorso questo tempo rimettiamo l'impasto a temperatura ambiente e attendiamo che lieviti circa a 2 cm dal bordo dello stampo potrebbe impiegarci anche 5 ore. Spennellare la superficie con il tuorlo dell'uovo e rivestitelo con fiori di zucca.