

In cucina a Natale

La leggenda del panettone

Si racconta che durante una cena in casa Sforza, giunti al momento del dolce, il cuoco si accorge di averlo fatto bruciare. Per tentare di rimediare al danno, l'aiutante del cuoco un certo Toni, prepara con gli avanzi del pranzo un dolce molto particolare. Una volta assaggiato il dolce i commensali vollero complimentarsi con il cuoco il quale però dovette confessare che il merito era del suo aiutante e da allora a quel dolce fu dato il nome di "PAN DI TONI".

Il panettone

Ingredienti

Farina bianca - 800 g
Lievito - 15 g
Burro - 150 g
Uova intere - 2
Albumi - 4
Zucchero - 400 g
Canditi assortiti - 80 g
Uvetta sultanina - 50 g
Zucchero vanigliato - 25 g
Sale - un pizzico
Latte - 60 ml



Per la preparazione

Il giorno prima, in una ciotola, sciogliere il lievito e un quarto della farina nel latte tiepido. Dare all'impasto una forma arrotondata, coprirlo con un tovagliolo e lasciarlo lievitare, in un luogo asciutto e non freddo, per tutta la notte.

Il giorno dopo riprendere l'impasto, lavorarlo a lungo sulla spianatoia con 100 g di farina e qualche goccia di acqua tiepida; poi coprirlo con un tovagliolo e farlo lievitare al caldo per circa 2 ore.

A questo punto ripetere l'operazione usando altri 100 g di farina e aggiungendo acqua tiepida quanto basta per rendere l'impasto morbido ed elastico. Farlo lievitare per circa tre ore. Nel frattempo far rinvenire l'uvetta in acqua tiepida per almeno venti minuti. Poco prima di riprendere l'impasto far sciogliere il burro in un tegamino su fiamma molto bassa per evitare che frigga, lasciandone da parte un po' per ungere la tortiera; poi sciogliere anche lo zucchero e un pizzico di sale in poca acqua, sempre su fiamma molto bassa, aggiungendo, lontano dal fuoco, le uova intere ed i bianchi. Imburrare una pirofila da forno alta e stretta.

Riprendere l'impasto e tornare a lavorarlo con il resto della farina aggiungendo, poco alla volta, il burro sciolto e il miscuglio di zucchero e uova. Lavorare a lungo l'impasto inserendoci verso la fine anche le uvette, ben strizzate ed infarinate e i cubetti di frutta candita. Disporlo nella pirofila, coprirlo con un tovagliolo e lasciarlo lievitare per almeno 3 ore.

Accendere il forno e regolarlo su 180° C. Mettere il dolce in forno solo quando la temperatura è quella giusta e farlo cuocere per circa 45 minuti o fino a quando si è ben colorato o la superficie è diventata bruna. Farlo raffreddare a testa in giù per evitare che le uvette e i canditi si depositino sul fondo. Quando si è raffreddato si può cospargere con zucchero vanigliato, se gradito.

Il pandoro

Ingredienti

Farina - 300 g circa
Lievito - 7,5 g
Vaniglia in polvere
Zucchero - 100 g
Uova - 4
Burro - 180 g
Sale
Zucchero a velo



Per la preparazione

Sciogliere il lievito e un cucchiaino di farina in una piccola ciotola con poche gocce di acqua tiepida. Coprire con un telo e lasciar riposare per circa 15 minuti.

Nel frattempo mescolare 60 g di farina, 25 g di zucchero, un uovo intero e una noce di burro sciolto a bagnomaria. Aggiungere il preparato con il lievito; impastare ulteriormente e velocemente. Coprire con il solito telo e lasciar riposare per almeno un'ora o anche di più.

In un'altra ciotola mescolare 120 g di farina, 40 g di zucchero, una noce di burro fuso, un uovo e due bianchi, un pizzico di sale. Aggiungere la pasta che nel frattempo è lievitata e lavorare il tutto senza interruzione per circa un quarto d'ora, aggiungendo di tanto in tanto altri 50 g di farina. Ne deve risultare una pasta elastica e morbida, ridurla ad una palla, coprirla con il telo e lasciar

lievitare per almeno tre ore.

A questo punto incorporare il resto del burro ammorbidito, lasciando da parte la quantità necessaria per imburrare la teglia. Per incorporare il burro procedere in questo modo. Distendere la pasta lievitata su una superficie di lavoro infarinata con l'aiuto di un mattarello; distribuirvi sopra il burro, arrotolare la pasta su se stessa e spianarla col matterello infarinato. Arrotolarla nuovamente e spianarla di nuovo con il mattarello. Ripetere l'operazione più volte. Lasciar poi riposare la pasta per almeno 15 minuti o più. Ripetere l'ultima fase ulteriormente più e più volte. Far riposare l'impasto ancora per venti minuti.

Ungere una teglia alta e stretta, cospargerla con un cucchiaino o due di zucchero e disporre l'impasto. Coprire e lasciar lievitare per 20-30 minuti o fino a quando la pasta ha raggiunto il bordo. Nel frattempo accendere il forno ed impostare la temperatura a 180°C . Cuocere per almeno 30 minuti. Lasciar raffreddare il dolce prima di toglierlo dalla teglia. Prima di servirlo cospargerlo di zucchero a velo.