



Panetone

Essa receita rende 4 Panettones de 500 gramas preparados com a técnica de **poolish**, garantindo uma massa úmida.

1º DIA

Preparação da Massa Poolish

Misture 335g de farinha de trigo com 135ml de água e 3,5g de fermento biológico fresco. Bata lentamente em batedeira, use o gancho.

Quando a massa estiver homogênea e firme coloque em um recipiente grande e deixe descansar por 24 horas em temperatura ambiente.

3º DIA

Preparo da Esponja

Misturar 435g de farinha de trigo com 300ml de água, 50g de fermento biológico fresco, 150g de açúcar e 10g de sal. Bater em velocidade baixa até a massa ficar homogênea. Descansar por 30 minutos.



Panettone

PREPARAÇÃO DO PANETONE

Adicione 365ml de água e mais 4 ovos com a esponja que está na batedeira. Misture a poolish e bata até desgrudar das laterais da tigela, a massa deverá ficar grudenta.

Junte à massa 1 colher de sopa de **Mix para Panettone Cípria** e 1 colher de sopa **Stollen Cípria** e 1 colher de **Baunilha em pó Cípria** ou 1 colher de sobremesa de **Gel de Baunilha Cípria** diluído no líquido da preparação. A seguir misture 265g de farinha de trigo, 130g de manteiga, 25g de leite em pó, 1 colher de sopa de raspas de laranja, 1 colher de sopa de raspas de limão

Terminada a massa coloque o recheio, calculando 600g de recheio ou frutas picadas a gosto, mix de sementes, gotas de chocolate, o que preferir. Misturar e deixar descansar por 30 minutos.

Fazer as bolas de massa de 500 gramas e colocar em formas de papel próprios para panettone, descansar mais 30 minutos, pincelar com ovos batidos e colocar em forno preaquecido por 40 minutos.

Esse cálculo é para forno elétrico, calcule o tempo do seu forno se for a gás. Deixe esfriar e armazene em latas ou sacos de celofane, congela muito bem por meses. Descongele em temperatura ambiente.