Atelier de Cocina

PANETTONE

INGREDIENTES: (para dos panettones de 1 kg y 1 de ½ kg)

Prefermento:

110 g de leche entera (para dos panettones de 1 kg y 1 de ½ kg)
110 g de harina de fuerza
2 g de levadura de panadero liofilizada (6 g de levadura fresca)

Primera masa:

4 huevos enteros
2 yemas
El prefermento
550 g de harina de fuerza
130 g de azúcar
140 g de mantequilla ablandada
2 cucharadas de ron

Segunda masa:

La primera masa
270 g de harina de fuerza
3 huevos y 3 yemas
140 g de mantequilla ablandada
75 g de azúcar
1 pizca de sal
10 g de miel
1 vaina de vainilla (las semillas interiores, rascadas de la vaina)
150 g de naranja confitada en trocitos (o 300 g de pasas remojadas en ron, o lo que más os guste)

ELABORACIÓN

Prefermento:

Preparar el prefermento la noche anterior. Mezclar los ingredientes en un bol, tapar, y dejar fermentar toda la noche a temperatura ambiente. Es fundamental que este prefermento leve lentamente, por eso añadimos tan poca levadura. Cuanto mayor sea la lentitud, mayor la complejidad de sabores y la ventaja de hacerlo así.

Primera masa:

Batir los huevos, las yemas, el ron y el azúcar en un cuenco grande y añadir todos los demás ingredientes, menos la mantequilla. Amasar un poco, a mano o con robot. Cuando está más o menos cohesionada la masa, añadimos la mantequilla trozo a trozo, amasando entre medias, hasta tenerla toda incorporada. Obtendremos una masa poco pegajosa y algo dura.

Amasar esta primera masa hasta que esté lisa y elástica. Poner en un cuenco aceitado y dejar que doble el volumen, bien tapada y en un sitio caldeado.

Segunda masa

Cuando la primera masa haya fermentado, volver a batir los huevos y yemas de la segunda masa con la miel, la vainilla y el azúcar. Añadir la harina y mezclar bien, obtendremos un engrudo.

Añadir entonces la primera masa y amasar a mano o con robot (en este tipo de masas tan grasas son de gran ayuda). Cuando empiece a estar lisa añadir la mantequilla trozo a trozo, como antes. Amasar bien. Llevará un buen rato amasarla, pues es una masa con mucha grasa y azúcar, que interfieren en la formación del gluten. Si queremos conseguir la esponjosidad extrema que caracteriza al panettone hay que pasar la prueba de membrana.

Cuando la masa esté bien lisa y elástica, añadir los tropezones que queramos (pepitas de chocolate, uvas pasas, naranja confitada,…), integrándolos bien. Para incorporar tropezones resulta práctico aplastar la masa en forma de rectángulo, repartir los tropezones por encima; cortar la masa en dos partes y poner una mitad encima de la otra. Hacerlo una segunda vez, y luego bolear la masa.

Salen más de 2 kg de masa, según la cantidad de tropezones que se añadan. Pesar la masa total que tenemos y hacer tantas divisiones como necesitemos, según el tamaño de los moldes que queramos usar. Hacemos una bola con cada porción y la colocamos con cuidado en el molde de panettone, poniendo la parte fea hacia abajo.

Dejar fermentar los panettone bien tapaditos con una bolsa de plástico todo el tiempo que haga falta (serán varias horas, puede que muchas) hasta que empiecen a asomar por el borde del papel. La masa de panettone debe casi cuadruplicar el volumen en la fermentación.

Poner el horno a calentar, con calor arriba y abajo, a 180°. Una vez fermentados los panettone les hacemos una cruz en la coronilla con una cuchilla afilada, con mucho cuidado. Poner un pegote de mantequilla en el centro de la cruz y meter en el horno. Cocer de 30 a 45 minutos, según el tamaño. Siempre antes de sacarlos pinchar con una brocheta de madera para comprobar que están bien cocidos por dentro.
Sacamos los panettone y, manipulándolos con un guante de cocina para no quemarnos, les clavamos por la base unas brochetas para poder colgarlos boca abajo mientras se enfrían. Este es un paso imprescindible para que no se bajen y conseguir la gran esponjosidad que les caracteriza. Deben enfriar por completo antes de darles la vuelta.