

Panettone salato

Il **panettone salato** è una preparazione gastronomica molto golosa con cui confezionare gustosissimi tramezzini con un ottimo effetto di presentazione.

Il **panettone salato** è un antipasto che può accontentare tanti gusti, poichè ogni strato può essere riempito con una farcitura differente. Le farciture possono essere quelle che più si preferiscono, anche se sul nostro sito vi daremo qualche suggerimento.

INFORMAZIONI

- **12** persone
- **230Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **3 ore e ½**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



INGREDIENTI

- 500 g di farina di grano tenero tipo 00 o Manitoba
- 10 g di sale fino
- 12 g di lievito di birra
- 20 g di zucchero
- 200 ml di latte
- 100 g di burro
- 2 uova di gallina
- Burro per la teglia

PREPARAZIONE

- Setacciare in una ciotola la farina. Unire il sale e mescolare accuratamente.
- Sciogliere il lievito e lo zucchero nel latte tiepido.
- Fare un foro al centro della farina, unire i liquidi, il burro a pezzetti, le uova e impastare fino ad amalgamare gli ingredienti, quindi portare il composto sulla spianatoia.
- Lavorarlo per 5 minuti circa, fino a ottenere un composto morbido e omogeneo.
- Si può usare anche l'impastatrice con il gancio mettendo gli ingredienti nello stesso modo e impastando per 5 minuti circa.
- Mettere l'impasto in una ciotola ben infarinata, coprire bene e far lievitare per un'ora in un luogo riparato. Io solitamente metto la ciotola nel forno (spento ovviamente) mettendovi sopra una coperta di lana.
- Nel frattempo imbrattare molto bene uno stampo da pandoro alto 10 centimetri e di diametro 18.
- Trascorso il tempo indicato ritirare l'impasto, portarlo sulla spianatoia e lavorarlo per un paio di minuti
- Mettere l'impasto nello stampo imbrattato e lasciarlo lievitare fino a quando non ha raggiunto l'orlo, senza però sbordare altrimenti sarà difficile da tagliare. In genere è sufficiente un'ora, ma il tempo è variabile, quindi tenerlo d'occhio.
- Cuocere a 180°C per 40-45 minuti, proseguendo la cottura se occorre a far dorare in superficie.
- Quando cotto, prima di affettarlo per farcirlo, farlo ben raffreddare.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Il panettone salato è ottimo con qualsiasi tipo di farcitura. Troverete nel nostro sito qualche idea su come servirlo.