

Panettone classico con salsa al cioccolato



bianco

Ingredienti

1 panettone da gr. 500
300 gr di farina forte Manitoba
150 gr di burro
4 tuorli d'uovo
15 gr di lievito di birra
1 baccello di vaniglia
30 gr di uvetta fatta rinvenire nel rum
50 gr di canditi
80 gr di zucchero semolato

Per la salsa al cioccolato bianco:

100 gr di cioccolato bianco a scaglie
50 gr di panna fresca
30 gr di burro

Per la guarnizione occorrono lo zucchero a velo
1 baccello di vaniglia
dei canditi

Preparazione

Iniziamo a preparare l'impasto per il panettone. Mettere nel cestello dell'impastatrice la farina, il burro, le uova e lo zucchero.

Sul piano di lavoro tagliare longitudinalmente a metà il baccello di vaniglia, con la lama del coltello estrarne la polpa e aggiungerla nell'impastatrice. Subito dopo unire il lievito di birra.

Impastare il tutto per circa 10 minuti, in modo da far amalgamare ben bene gli ingredienti, fino ad ottenere un composto compatto ed elastico.

Aggiungere infine nell'impastatrice l'uvetta sultanina, fatta rinvenire nel rum, e, a proprio piacimento, i canditi.

Mentre l'impastatrice è in funzione spolverare le pareti del cestello con la farina, per evitare che l'impasto vi si attacchi. Impastare ancora per 5 minuti.

Fermare quindi l'impastatrice e fare la prova dell'elasticità della pasta. Con il dito indice prendere un po' del composto e lasciarlo scivolare, vedremo che si allungherà senza però rompersi.

Spolverare quindi di farina il piano di lavoro.

Con l'aiuto di una spatola senza impugnatura, togliere l'impasto dalla macchina. Raccoglierlo piano piano, dondogli una forma sferica. Metterlo nel tipico involucro di carta per il panettone, detto pirottino, posizionato su di una teglia.

Mettere in forno una terrina, contenente acqua calda, per creare la giusta umidità.

Infornare poi il panettone e lasciarlo cuocere per circa 30 minuti a 180°. Farlo lievitare per tutta l'altezza del suo involucro.

Nel frattempo andiamo a preparare la salsa al cioccolato, che accompagnerà il panettone una volta cotto.

Versare in un tegame di rame a bordi alti la panna fresca ed il burro, mettere sul fuoco a fiamma vivace e portare ad ebollizione. Togliere il tegame dal fuoco e versarvi il cioccolato bianco a scaglie.

Rimestare con una frusta e tenere il tutto da parte in una ciotola.

Estrarre il panettone dal forno.

Spolverarlo di zucchero a velo, decorare con il baccello di vaniglia e dei canditi e metterlo su di un piatto da portata.

Mettere in una salsiera la salsa al cioccolato bianco e servirli insieme.