

Panettone Navideño



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/panettone-navideno>

Preparación

Ponemos en un bol el agua templada en la que disolvemos la levadura fresca, añadimos 100 gr de harina leudante, 50 gr de azúcar y 1 yema de huevo. Mezclamos y dejamos reposar un par de horas. En un cuenco grande ponemos la harina, la manteca blanda, las yemas de huevo y la crema. Mezclamos bien. Incorporamos las frutas picadas y la masa que teníamos reservada. Mezclamos todo bien, si tenés amasadora podés hacerlo en ella. Tapamos esta masa con un paño limpio y dejamos reposar. Ponemos esta masa en los moldes y dejamos que la masa fermente una tercera vez, si querés podés acelerar este último paso introduciendo los moldes en el horno a 50°C hasta que suban. Una vez que han subido, los pincelamos con huevo batido y horneamos a 180°C unos 30 minutos. Dejamos enfriar y espolvoreamos con azúcar impalpable. Si no tenés moldes de papel podés hacerlo con papel vegetal o incluso hacerlos en versión “minipanettone” horneándolos en moldes de flaneras. Aparte de frutas confitadas, podés ponerle frutos secos, pepitas de chocolate...a tu gusto.

Ingredientes

- 1/2 vaso Agua templada
- 1 cubo Levadura (25 grs. aprox.)
- 100 grs. Harina leudante
- 50 grs. Azúcar
- 1 Yema de huevo
- 400 grs. Harina leudante
- 150 grs. Azúcar
- 200 grs. Manteca pomada
- 200 cc. Crema de leche
- 3 Yemas de huevo
- 1 taza/s Fruta confitada/abrillantada
- 1 poco Agua de azahar

Categorías

Navidad, Italiana, Todo el año, Costosa, Cereales, pastas y arroz, Frutas, Pan y otros panificados para la casa

