

## Brioche all'aroma di panettone.

Una ricetta semplice ed anche veloce per chi vuole preparare un ottimo dolce che ricordi il panettone ma senza tanti passaggi. Impasteremo sia con il frullino sia con la planetaria.

Ingredienti per uno stampo da Kg o di 22/24 cm di diametro alto:

- 350 g di farina manitoba
- 100 g farina 0
- 130 g di latte
- 16/18 g lievito di birra fresco o 6/7 di secco
- 3 uova medie
- 90 g di zucchero
- 130 g di burro
- 8 sale
- 150 g di uvetta
- 40 g di arancia candita tritata

### Emulsione preparata con:

- due cucchiaini di miele di acacia o altro delicato
- buccia grattugiata di 2 arance e 1 limone
- 2 cucchiaini di estratto o pasta di vaniglia
- Facoltativo anche un cucchiaio di liquore a scelta.

**Prepariamola e lasciamo in frigo coperta con pellicola per un giorno o due.**

Alternativa per la farcitura: 100 uvetta e 100 canditi, 150 g gocce di cioccolato (se sono piccole utilizziamole da congelate), o altra frutta secca tipo mirtilli, ciliegie, frutti di bosco.

E' possibile diminuire (non esagerate però!) il lievito di birra allungando i tempi di lievitazione.

### Procedimento planetaria.

Nella ciotola mettiamo la farina setacciata, il latte a temperatura ambiente, il lievito, le uova. Impastiamo con il gancio fino ad incordatura. Aggiungiamo lo zucchero poco alla volta, sempre continuando a mescolare e capovolgere. Riprendiamo sempre l'incordatura. Mettiamo il burro insieme al sale, in più



[www.antoniettapolcaro.it](http://www.antoniettapolcaro.it)

riprese. Alla fine a velocità bassa aggiungiamo i canditi e l'emulsione poi l'uvetta. Se abbiamo difficoltà, terminiamo a mano.

Mettiamo l'impasto in una ciotola al caldo per un'oretta (forno con lucetta accesa oppure preriscaldato al minimo e poi spento).

Dopodiché arrotondiamo l'impasto, volendo con un giro di pieghe a U, e mettiamo nello stampo a lievitare coprendo con pellicola. Possiamo utilizzare anche uno stampo da 22/24 cm di diametro, a bordi alti, calcolando che l'impasto dovrà triplicare più o meno. Io ho fatto una prova nello stampo per parrozzo da 23 cm di diametro. E' venuto bene.

Potremo mettere l'impasto di nuovo al caldo (impiegherà circa quattro, cinque ore), come prima, oppure lasciarlo a temperatura ambiente. Nelle prove che ho fatto, lasciandolo lievitare completamente a temperatura ambiente, ha impiegato circa sette ore.

Io preferisco mettere in frigo dopo che l'impasto ha superato la metà dello stampo, quindi diciamo a 2/3 della lievitazione, lasciarlo tutta la notte in frigo e continuare il giorno dopo.

Se lo mettiamo in frigo, il giorno dopo termineremo la lievitazione, anche in forno con lucetta accesa. In alternativa, se lo trovassimo già lievitato, con la cupola uscita dal bordo, potremo anche metterlo in forno ad una temperatura di 120° gradi per circa mezz'ora, quaranta minuti, e poi alzare la temperatura a 140° per 10 minuti, poi 160° altri dieci. In questo modo per cuocere a me ha impiegato circa un'ora e dieci. In questo caso, onde evitare rischi, è necessario avere un termometro.

Inforniamo a 160°/170°, statico o ventilato, per circa 50 minuti, prova stecchino asciutto. Io ho tolto a 92° al cuore, ma ho scoperto che va bene anche a 90°.

Non esageriamo con i tempi di cottura altrimenti diventa secco.

### **Procedimento con il frullino.**

Dalla dose di latte, togliamone un cucchiaio e mettiamolo sul lievito.

In una ciotola montiamo le uova intere con lo zucchero fino ad avere una massa gonfia e spumosa. Uniamo il latte a temperatura ambiente, il burro sciolto ma non caldo, il sale. Mescoliamo ed uniamo gradatamente la farina. Con le fruste lavoriamo l'impasto, non in verticale, ma facendo in modo che vadano all'interno della massa dalla parte inferiore, come nel video.

Lavoriamo per una quindicina di minuti. Se il frullino si surriscalda aspettiamo un poco. Potremo anche lavorare a mano, sbattendo l'impasto con il palmo (vedi video).

Quando vediamo che l'impasto è diventato più liscio, aggiungiamo il lievito. Mescoliamo.

Quando ritorna liscio, aggiungiamo l'emulsione e i canditi tritati. Mescoliamo di nuovo. In ultimo aggiungiamo la farcitura. Io l'ho fatto stendendo l'impasto in un rettangolo sul ripiano imburrito. Ho poi distribuito il cioccolato e riavvolto e arrotondato l'impasto su se stesso.

Messo in ciotola a lievitare al caldo. Tutto come nella descrizione precedente.



[www.antoniettapolcaro.it](http://www.antoniettapolcaro.it)

**Consigli:**

preferisco la farcitura con uvetta perché è quella che mi dà più l'idea del panettone. Per ricoprire potremo spennellare la superficie del dolce prima di infornare con l'albume e poi con granella di zucchero e zucchero a velo. Oppure cuocerlo in bianco e poi sciogliere 150 g di cioccolato con 50 grammi di burro e ricoprire la superficie anche con la granella di frutta secca che più ci piace.

Per conservare questo dolce e mangiarlo durante le feste è meglio congelarlo una volta raffreddato, avvolto in pellicola e poi nella busta del congelatore. Per scongelare è sufficiente una mezza giornata a temperatura ambiente. Si mantiene due tre giorni.

Per servilo potremo accompagnarlo ad una crema, pasticcera o altro, o/e anche bagnarlo con uno sciroppo di acqua, zucchero e liquore, rum, strega, amaretto. Io metto a bollire 150 g di acqua con 75 g di zucchero semolato. Faccio ridurre un poco, sino a quando diventa uno sciroppo. Aggiungo un mezzo bicchiere scarso di liquore e bagno o il dolce intero utilizzando la siringa senza ago, oppure le fette già tagliate.

Provatelo perché è facile e buonissimo.

Buone feste a tutti.