

## Panettone gastronomico *(Torte salate)*



### Preparazione

Preparare tutti gli ingredienti. Mettere nella ciotola della planetaria la farina, lo zucchero, il lievito. Aggiungere il latte, mescolare bene, e unire le uova. Impastare bene e per ultimo unire il burro a fiocchetti e il sale. Lavorare l'impasto finché il burro non è ben assorbito e amalgamato e l'impasto non si presenterà ben elastico. Trasferire l'impasto in una ciotola capiente, coprirlo con pellicola e metterlo a lievitare fino al raddoppio. Prendere l'impasto lievitato e sgonfiarlo delicatamente. Posizionare l'impasto nello stampo da panettone (da 1 kg). Lasciare nuovamente lievitare sino a quando non arriva quasi al bordo. Spennellare il panettone gastronomico con il latte. Cuocere in forno caldo per circa 40 minuti a 180°. Porre il panettone a raffreddare dopo averlo infilzato alla base con ferri da calza. Tagliare il panettone facendo 5 tagli orizzontali, o 7. Farcire un primo strato a piacimento, per esempio con maionese e prosciutto cotto Coprire con un nuovo strato senza farcirlo Porre sopra un nuovo disco e farcirlo, ad esempio con insalata e pomodoro fresco. Procedere come sopra, mettendo uno strato senza farcia e l'ultimo strato che andremo a farcire, per esempio di salsa alla verdure miste. Coprire con l'ultimo strato e la cupoletta, e fare dei tagli in verticale. Servire il vostro panettone gastronomico.

### Consigli

Se avete fretta potete saltare una lievitazione o aumentare il lievito fino a una bustina intera, anche se la lievitazione più lenta dona maggior morbidezza all'impasto. Una volta cotto è possibile anche congelarlo, già tagliato a fette.

### Curiosità

Il termine Panettone si riferisce in origine a un dolce tipico della tradizione milanese. Recentemente, la cucina ha dato vita a questa preparazione che utilizza lo stesso stampo per la riuscita di questo Pan Brioche, anche conosciuto con il nome di Pan Canasta.

### Informazioni

**Preparazione** 210 minuti

**Cottura** 45 minuti

**Dosi per** 6 persone

**Difficoltà** Difficile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Farina 0** 550 grammi

**Zucchero** 40 grammi

**Burro** 90 grammi

**Latte** 265 millilitri (tiepido)

**Sale** (un cucchiaino di sale)

**Uova** 2 unità

**Lievito di birra** (mezza bustina di lievito di birra in polvere)

**Insalata** 50 grammi (tipo valeriana)

**Pomodori** 2 grammi (maturi)

**Maionese**

**Prosciutto cotto** 100 grammi

**Salsa di peperoni** (una salsa ai peperoni, un patè di olive o un'altra salsa a piacere)