

# PANETTONE

## INGREDIENTES

Primera masa:

250 g de harina

20 g levadura fresca

170 g de agua.

Segunda masa:

500 g de harina 150 de azúcar

1 cucharadita de sal

4 yemas de huevo y 1 clara

170 g de mantequilla

170 g de agua 20 g levadura fresca.

Fruta escarchada, perlitas de chocolate, pasas, o lo que nos guste más para ponerlo de relleno.

## PREPARACIÓN

Hay que hacer una primera masa el día antes de la siguiente forma: poner el agua, y la levadura 30 segundos a velocidad 3, añadirle la harina y darle 1 minuto a velocidad 6 (sin temperatura). Meter esta primera masa en una bolsa de plástico e introducir en el frigorífico hasta el día siguiente.

2º día.

Diluir el azúcar , el agua y la levadura junto con la primera masa, durante 40 segundos a temperatura 40º velocidad 3. Incorporar la mantequilla, la

harina, las yemas y la clara previamente batidas con la sal, y finalmente el agua.

Mezclar 30 segundos a velocidad 6 y 1 1/2 minutos a velocidad espiga. Añadir los ingredientes que más nos gusten, fruta confitada cortadita, pasas de corintio, perlititas de chocolate, frutos secos..., y mezclar a velocidad 6 durante 15 segundos.

Poner en un molde (tener en cuenta que solo llenaremos el molde al 50%, ya que la masa sube mucho y si lo sobrecargamos se derramará en el horno).

Dejar reposar durante 30-40 minutos de la siguiente forma. Poner tipo tienda de campaña 4 brik de leche o cualquier cosa similar. Tapar con un paño húmedo sin que este toque la superficie de la masa, y dejar que allí se vaya fermentando y que suba a gusto.

Pasado ese tiempo introducir en el horno previamente caliente a una temperatura de 200° durante aproximadamente una hora (cuando al pinchar salga la aguja limpia, ya estará listo).