

PANETTONE CLÁSICO PARA TORPES

Ingredientes

100 ml de agua
25 ml de ron
2 huevos
100 gr de azúcar
60 gr de mantequilla derretida
250 gr de harina tamizada
10 gr de levadura seca
Una pizca de sal
Una cucharada de vainilla
Pasas y fritas escarchadas

Preparación

Ponemos el agua y el ron en un bol y le incorporamos los huevos, el azúcar, la mantequilla derretida, la levadura, la sal y la vainilla. Batimos hasta que quede un líquido uniforme. Añadimos la harina y amasamos hasta que se integre todo. Mezclamos con las pasas y la fruta escarchada troceada al tamaño que nos guste. Colocamos en un molde de panettone de medio kilo y dejamos reposar hasta que, por lo menos, doble su tamaño. Cuando ha subido al doble o más, lo metemos en el horno precalentado a 180 grados durante unos 40 minutos, probando con un pincho de brocheta hasta que salga limpio.

A la hora de incorporar las pasas y la fruta, también se pueden añadir perlas de chocolate -negro o blanco- o frutos secos, según nuestro gusto. Igualmente a la hora de amasar la harina se pueden incorporar ralladuras de naranja o limón.

Es muy importante que una vez sacado del horno, a un tercio de su altura, le atravesemos con un pincho y lo dejemos enfriar boca abajo. De esta manera queda más esponjoso.

Pese a todo, con estas indicaciones el resultado es un panettone que tiene textura de plum cake. Si queremos mejorar y meternos en más complicaciones podemos hacer un poco de masa madre y utilizarla junto con la harina normal.

Preparación de masa madre rápida, prefermento o poolish

En un bol pequeño mezclamos 50 ml de leche templada, no caliente, con 15 gr de levadura fresca de panadero. Dejamos que se diluya y le añadimos 65 gramos de harina y 10 gr. de azúcar. Mezclamos bien durante unos minutos con un tenedor, hasta que se

vuelva una masa pegajosa y homogénea. Tapamos el bol con film transparente y dejamos que fermente durante una hora.

Ahora las cantidades de los ingredientes serán:

100 gr de prefermento o masa madre
50 ml de agua
25 ml de ron
2 huevos
90 gr de azúcar
60 gr de mantequilla derretida
150 gr de harina tamizada
10 gr de levadura seca
Una pizca de sal
Una cucharada de vainilla
Pasas y fritas escarchadas

Y para la preparación operamos igual que en la primera opción, pero incorporando el prefermento antes que la harina.
