

Receita Panetone



**Inspirada na receita
da Rita Lobo**





Parte 1: esponja



- Ingredientes

- 1 tablete de fermento biológico fresco (15 g)
- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo

- Modo de preparo

- Numa tigela, misture o fermento na água para dissolver. Acrescente a farinha e misture bem com uma colher até incorporar todo o líquido. Cubra com um pano e deixe descansar em temperatura ambiente por 2 horas, ou até a mistura crescer e ficar aerada.





Parte 2 : massa



- Ingredientes

- 3 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de açúcar demerara
- 3 gemas
- ⅓ de xícara (chá) de leite OU leite de amêndoas
- 75 g de manteiga em ponto pomada OU banha de porco
- raspas de limão, laranja e gengibre
- 1 colher (sopa) de extrato de baunilha OU baunilha natural
- 1 colher (sopa) de vinho tinto
- ⅔ de xícara (chá) de uvas-passas
- ⅔ de xícara (chá) de nozes
- óleo a gosto para untar as mãos





Parte 2 : massa



- Modo de preparo

- Reserve $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) da farinha para adicionar na hora da sova e coloque o restante numa tigela.
- Assim que a esponja estiver pronta, comece o preparo da massa. Numa tigela grande junte as gemas e o leite e bata com um garfo, apenas para misturar. Acrescente a esponja e misture com uma colher de pau.
- Acrescente a farinha e o açúcar demerara e misture. Adicione as raspas de limão, laranja e gengibre. Por ultimo, acrescente o extrato de baunilha, manteiga ou banha e o vinho. Adicione mais farinha se achar que a massa ainda não atingiu a consistência correta.





Parte 2 : massa



- Modo de preparo

- Você pode sovar a massa com a colher de pau ou com a batedeira. Sove a massa por pelo menos 10 minutos, ela vai ficando mais lisa, elástica e menos pegajosa. Se preferir, sove na batedeira com o gancho, em velocidade baixa.
- Acrescente as frutas cristalizadas, as uvas- passas e misture. Ajeite a massa para ficar redonda. Cubra com um pano e deixe descansar em temperatura ambiente por 2 horas.
- Unte a bancada com um pouco de óleo e transfira a massa já crescida para a bancada. Divida a massa de acordo com o tamanho dos panetones que você deseja. Para bolear a massa: posicione as mãos na lateral da massa, girando e tensionando a massa para formar uma bola.





Parte 2 : massa



- Modo de preparo

- Transfira a massa para as fôrmas de panetone, cubra com um pano e deixe descansar por mais 1 hora e meia.
 - Quando faltar 30 minutos para o tempo do panetone, preaqueça o forno a 180°C.
 - Leve ao forno para assar por 40 minutos, ou até ficarem dourados. Para verificar se estão assados, espete um palito no centro da massa, se sair limpo estão prontos.
- Assim que os panetones saírem do forno deixe-os esfriando de cabeça para baixo. Sirva a seguir ou armazene em sacos plásticos para não ressecar por até 5 dias.

