



Miscela Oro Pan Riso


Ori di Sicilia
Dolci e Gusti

Panettone gastronomico

 6/8 persone  circa 2 ore

INGREDIENTI

400 g Miscela Oro Pan Riso

175 g acqua

200 g uova (circa 4 uova medie)

175 g acqua

120 g olio di semi

12 g lievito fresco

8 g sale

per la farcitura:

100 g prosciutto cotto

100 g Bresaola

circa 300 g di formaggio spalmabile

160 g di tonno sott'olio

120 g formaggio a fette

100 g salmone affumicato

un poco di lattuga

2 cucchiaini di prezzemolo tritato

pepe e qualche pomodorino

PROCEDIMENTO

Versa nella ciotola della planetaria gran parte dell'acqua e il lievito.

Mescola e unisci le uova e la **Miscela Oro Pan Riso**.

Inizia ad impastare per qualche minuto, versando gradatamente l'acqua rimasta e infine incorpora il sale e l'olio di semi.

Lascia impastare per circa 20 minuti in totale, staccando di tanto in tanto l'impasto dai bordi della ciotola e dalla foglia e ribaltandolo.

Sposta l'impasto sulla spianatoia unta e lavora la pasta per qualche minuto, ripiegandola più volte su se stessa.

Con le mani unte, forma una palla di impasto molto liscia e uniforme.

Metti l'impasto nel pirottino da 750 grammi (misura 15 cm alla base ed è alto 10 cm).

Copri il pirottino e metti la pasta a lievitare nel forno preriscaldato a 40°.

In alternativa, lascia la lucina del forno accesa.

La pasta dovrà triplicare di volume raggiungendo quasi il bordo: dovrà essere a 1 o 2 cm dal bordo superiore.

Pre riscalda il forno in modalità ventilata a 150°/160°, dipende dal tuo forno.

Poggia il panettone lievitato sulla griglia nella parte medio bassa del forno e cuocilo per circa 50 minuti.



Dovrai controllare la cottura dopo 50 minuti e, se la superficie scurisce troppo, dovrai coprirlo con alluminio. Il panettone dovrà avere un bel colore brunito.

Tiralo fuori dal forno, infilzalo alla base con l'apposito spillone, capovolgilo e poggialo su dei supporti alti, in modo che possa stare sospeso. Lascialo raffreddare per almeno 5 o 6 ore.

Poi potrai imbustarlo e conservarlo anche per una notte.

Al momento di consumarlo, va tagliato a fette di circa 1 cm. Dovrai ottenere 10 fette regolari.

Condisci il formaggio spalmabile con prezzemolo tritato e pepe.

In metà formaggio aggiungi il tonno sgocciolato e sminuzzato.

Adesso componi il panettone.

Poggia due strati di panettone su un vassoio. Condisci il 2° strato con formaggio a fette e prosciutto cotto. Copri con altri due strati di panettone.

Condisci quindi il 4° strato con il formaggio al tonno e, se vuoi, con fettine sottili di pomodorini.

Copri con altri due strati e condisci il 6° con formaggio a fette e Bresaola.

Copri con altri due strati e condisci l'8° con il formaggio spalmabile, con un poco di lattuga tagliata a listarelle e con le fette di salmone. Termina sistemando gli ultimi due strati di panettone.

A questo punto, scegli tu se decorare la superficie con formaggio spalmabile, lattuga e pomodorini oppure no.

Al momento di servirlo, lo dovrai affettare su tutta l'altezza e da ogni fetta ricaverai 4 sandwich di gusti diversi.

Buon Appetito!