



## Panettone gastronomico con lievito madre

### Ingredienti

150 gr. burro

150 gr. lievito madre

200 ml latte

2 uova

250 gr. farina 00

250 gr. farina manitoba

10 gr. sale

Ingredienti per la farcia avocado e salmone:

1 avocado

100 gr. salmone affumicato

sale

succo di un limone

Ingredienti per la farcia alle uova sode:

3 uova

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

2 cucchiaini di maionese

Come sempre a Natale mi piace stupire i miei ospiti con il panettone gastronomico; da premettere che ci vogliono molte ore di lievitazione, ma il risultato é fantastico e poi potete divertirvi a farcirlo come volete.

Per prima cosa rinfrescate il vostro lievito madre (io vi consiglio almeno due rinfreschi o comunque controllate che la vostra pasta madre sia attiva); fatto questo cominciare mettendo nella planetaria il latte tiepido, le uova, il lievito madre e la farina poi iniziare ad impastare; io comincio con la "foglia"; una volta che l'impastato é formato tolgo la "foglia" e metto il "gancio", aggiungo il burro morbido un po' per volta, aspetto che venga assorbito prima di metterne altro, continuo ad impastare fino ad ottenere una palla liscia, trasferisco l'impasto in una ciotola imburrata, copro con la pellicola e lascio lievitare ad una temperatura di 27° (per fare questo accendo la luce nel forno e aspetto che raddoppi di volume). Trascorso questo tempo trasferisco l'impasto sulla spianatoia infarinata e faccio una "pirlatura" o, se preferite, dò una piega all'interno per chiudere la base.

Trasferite il vostro impasto in uno stampo da panettone o da pandoro imburrato, copritelo con la pellicola e fate lievitare nuovamente; quando vedete che é lievitato (deve restare un dito dal bordo dello stampo), infornare a forno statico a 180° per 50/60 minuti.

Fatelo raffreddare nello stampo e capovolgetelo; una volta freddo tagliatelo a fette e poi farcitelo.

Adesso vi consiglio due farce:

1. farcia all'avocado e salmone: puliamo l'avocado, saliamo, con una forchetta lo schiacciamo e condiamo con il succo di limone; quindi spalmiamo sopra ad ogni fetta e copriamo alcune fette con il salmone.

2. farcia alle uova sode: prepariamo le uova sode, le peliamo e tagliamo a fette; poi prendiamo della maionese che mischiamo con il concentrato di pomodori quindi spalmiamo sopra ad una fetta dopo adagiamo le fette delle uova e

chiudiamo.