

Il Bris Panettone – metodo veloce (by Charles)

Oggi ho voluto provare a fare il mio primo Bris Panettone. Avevo letto diverse ricette e metodologie per capire quali potevano essere gli ingredienti e i dosaggi più giusti per avvicinarmi il più possibile nella riuscita di un'ottimo ed autentico panettone, come quelli presenti sul mercato. Alla fine ho voluto fare di testa mia, cambiando le dosi e alcuni aromi. Devo dire però che nonostante la netta diversità dal consueto panettone questa ricetta che propongo è un'alternativa veloce al metodo classico che porta via parecchie ore tra le fasi d'impasto e lievitazione. Per le sue caratteristiche anche estetiche ho voluto paragonarlo alla veneziana (più basso e liscio, cioè senza canditi ne uvetta). Il risultato? un'ottimo panettone fatto in casa, soffice e davvero leggero, con un'aromatica crosticina al gusto mandorla e le croccanti granelle di zucchero. Ottimo da mangiare il giorno dopo, quando la pasta è bene asciutta e riposata.

Ingredienti:

- 500 grammi di farina Manitoba
- 2 uova intere + 1 tuorlo (conservate l'albume che servirà per la superficie del panettone)
- 180 grammi di latte caldo
- 120 grammi di margarina
- 125 grammi di zucchero al velo vanigliato
- la scorza grattugiata di un limone e di un arancia
- qualche goccia d'aroma "fiori d'arancio"
- un cucchiaino di estratto aroma vaniglia (leggero)
- qualche goccia d'aroma "mandorla" (solo per la superficie del panettone)
- mezzo cucchiaino di sale fino
- 30 grammi di lievito di birra fresco (il solito cubetto)
- zucchero in granello q.b.

Procedimento:

Per la preparazione del mio bris panettone ho utilizzato la macchina del pane. Ne vendono di diverse, anche a meno di 30 euro. Perché ho voluto utilizzare la macchina del pane? Per un semplice fatto. L'impasto e la lievitazione vengono svolte in diverse fasi e l'apparecchio si riscalda mantenendo la temperatura ideale per facilitare la lievitazione e quindi l'accumulo di aria. **Nota bene:** se non disponete di una macchina per il pane potete utilizzare un robot da cucina, un'impastatrice con il gancio "K".

Con la macchina del pane:

Per prima cosa vanno inseriti nella macchina il latte caldo e il burro, poi aggiungete il mezzo cucchiaino di sale e metà della farina Manitoba (250 gr). Uniteci ora lo zucchero al velo, il restante della farina, la scorza del limone e dell'arancia e gli aromi fiori d'arancio e vaniglia. Per ultimo aggiungete le uova sbattute in precedenza più il tuorlo e il lievito di birra sbriciolato.

Fate partire la macchina con il programma "pane francese", che dura circa 3.5 ore. **Attenzione:** l'impasto non deve cuocersi all'interno della macchina del pane, pertanto, quando arriva a un'ora dal termine del programma, andrà spenta e la pasta estrapolata per la lavorazione a mano.

Con l'impastatrice:

Inserite gli ingredienti nella planetaria rispettando l'ordine descritto sopra. Fate partire l'impastatrice a velocità 1 utilizzando il gancio "K". Lasciate lavorare l'impasto per circa 15-20 minuti.

Coprite poi la planetaria (la ciotola della macchina) e lasciate lievitare l'impasto per un'ora in un luogo caldo. Potete per esempio accendere il forno ad una temperatura molto bassa (30°) e lasciarci dentro la pasta a lievitare.

Trascorsa l'ora, fate ripartire l'impastatrice per altri 10 minuti a velocità minima. Dopodiché rimettete la pasta a

lievitare per un'altra ora. Dovrà raddoppiarsi se non quasi triplicarsi.



La fase di lavorazione a mano:

Togliete la pasta dalla planetaria o dal cestello della macchina del pane e versatela sul piano da lavoro. Impastatela nuovamente con le mani aprendola ed allargandola per bene. Dovrà risultare molto elastica e si staccherà facilmente dal tavolo e dalle mani (tipico degli impasti con burro e lievito di birra).

Arrotolatela su se stessa, allungandola e riarrotolandola per altre due volte. Chiudetela a fazzoletto e ripiegate-la nuovamente. Create quante più pieghe possibili. Questa lavorazione garantirà un'alveolatura più accentuata.





Infine create una palla insaccandola dal di sotto con le dita, come per quando si impasta il pane. Mettete la palla all'interno di uno stampo per panettoni (quelli di carta marrone) e incidete un taglio a X. Mettete il panettone a lievitare per altre 2 ore.



La cottura:

Trascorse le 2 ore, sbattete leggermente in un bicchiere l'albume con qualche goccia di aroma alle mandorle. Con un pennello versate l'albume sul panettone e cospargete tutta la superficie con la granella di zucchero.



Infornate il panettone in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 25/30 minuti. Dovrà risultare di un bel colore scuro e ovviamente asciutto dentro.



Fate raffreddare completamente il panettone prima di servirlo.



Alla prossima ricetta,
Charles ☐