

## IL PANETTONE ALLA MILANESE

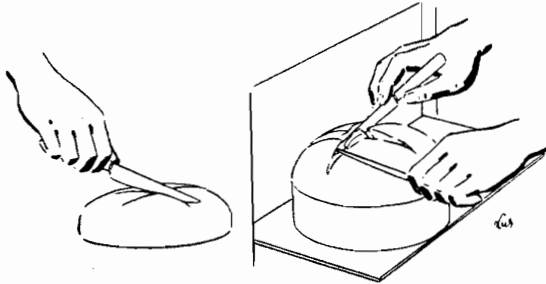
In un libro di Dolciaria sarebbe imperdonabile mancanza non parlare del classico panettone di Milano, che, pur costituendo un vanto per gli ambrosiani, è apprezzatissimo e gustato in tutte le parti del mondo e raramente manca sulla tavola dopo il pranzo di Natale. Questo dolce gustosissimo non è di difficile preparazione, ma occorre operare con molta cura e non risparmiare fatica nella lavorazione della pasta.

**1160. Preparazione del lievito.** — Per la preparazione del panettone alla milanese è indispensabile il lievito di pane. Ma non occorre che la massaia lo chieda al panettiere, in quanto lo può facilmente preparare da sé. Le dosi seguenti servono per due o tre panettoni, a seconda della grandezza desiderata.

Mettete sulla spianatoia circa 100 grammi di farina; diluite 20 grammi di lievito di birra in poca acqua tiepida; versatela nella farina che avrete disposta a pozzetto e fate un impasto omogeneo e piuttosto duro. Foggiatelo a pallottola e lasciatelo lievitare in luogo caldo finché il suo volume sia diventato doppio. Aggiungete nuovamente un po' d'acqua tiepida e un po' di farina; impastate e lasciate lievitare. Ripetete l'operazione una terza volta, sempre mettendo la pasta a lievitare in luogo caldo, coperta con un tovagliolo. Otterrete così, all'incirca, 500 grammi di lievito pronto per l'uso.

**1161. Confezionatura e cottura del panettone.** — Occorrente: 1 chilogrammo di farina; 250 grammi di burro; 250 grammi di zucchero grasso; 10 grammi di sale; 10 tuorli d'uovo, 300 grammi di uva sultanina; 100 grammi di cedro candito tagliato a dadolini; il lievito di pane, già pronto.

Disponete sulla spianatoia la farina a guisa di fontana e mettete in mezzo il lievito. Fate liquefare (ma non bollire) il burro e con questo cominciate a stemperare il lievito, aggiungendo il sale. Fate sciogliere lo zucchero in un decilitro abbondante di acqua tiepida ed aggiungetelo, continuando a stemperare il lievito; aggiungete quindi i tuorli d'uovo e, dopo di aver completamente stemperato il tutto, incorporate adagio adagio la farina. Ottenuto l'impasto, cominciate a sbatterlo, senza risparmio di fatica, pren-



Preparazione del panettone alla milanese

dendo con le mani tutta la pasta o poca per volta. Quando l'impasto sarà perfettamente amalgamato, piuttosto duro, e non attaccherà più alle mani, è pronto. Incorporate allora l'uvetta e il cedro, dividete la pasta in parti a seconda della grossezza dei panettoni che volete ottenere e lasciatela riposare per una mezz'oretta. Prendete quindi i pezzi di pasta e, stringendoli tra le palme delle mani, rotolateli sempre nello stesso senso. Burrate e infarinate dei fogli di carta consistente (come quella da macellaio) e mettete le forme a lievitare. Se il luogo è ben tiepido, occorreranno dalle 4

alle 5 ore. Per riconoscere la giusta lievitatura occorrerebbe un po' di pratica, ma, in generale, si tenga presente che la pasta deve avere, all'incirca, raddoppiato il volume e deve essere morbida al tatto. Prima di mettere in forno, sarà bene cingere i panettoni con una striscia di carta alta circa 8 centimetri.

Metteteli su placca da forno e, prima di infornarli, fate su ognuno di essi due tagli in croce. Se il forno è moderno, a umidità regolabile, date un po' di umido, altrimenti mettete alla bocca del forno uno straccio bagnato. Dopo una decina di minuti di cottura, cioè quando incominciano a prendere colore, portate nuovamente i panettoni alla bocca del forno, con mossa rapida sollevate i 4 angoli formati dai tagli in croce e mettete nel mezzo un pezzetto di burro (quanto una piccola noce). Rimetteteli sollecitamente in forno e lasciateli fino a completa cottura che si compie, all'incirca, in un'ora, un'ora e un quarto e della quale potete accertarvi usando lo steccolino, come è detto nelle avvertenze generali a pag. 624. Se, però, a metà cottura, vi accorgete che i panettoni prendono troppo colore, copriteli con un foglio di carta.

