1. **Panettone.**

 **Ingredientes**:

* Harina de fuerza- 500 g. (divididos en 3 partes - 3 fases de elaboración 100/180/220 g).
* Levadura de panadería (12g// divididos en 10g / 2g.).
* Azúcar: 160g (60/100/2g)
* Mantequilla temperatura ambiente: (160g dividida en 60/100/ )
* Huevos: 4 huevos tamaño mediano ( 2/2 )
* Yemas de huevo: 3 yemas
* Leche: 50-60ml. (echamos primero los 50, y si precisa añadir los otros 10 ml, la masa madre se queda como masa de pan seca).
* Sal (5g).
* Grosellas confitadas: (40g)
* Arándanos confitados: (40g)
* Pasas de Corinto:(120g)
* Ralladura de un limón (1 unidad)
* Vainilla- rama.

**Elaboración**: (3 fases): amasar muy bien cada fase:

**Primera fase**: Masa madre o Poolish: Harina (100g), levadura (10g), cucharita de azúcar (2g), leche templada (50-60ml). Mezclamos todos los ingredientes, (primero la leche, añadimos la levadura, azúcar y mover un rato y luego añadimos la harina y amasar) poner la masa en un cuenco y taparlo con **papel film** y dejarlo **fermentar** para que consiga el doble de volumen (a temperatura 30º y en reposo durante una 1 hora). Algunos autores, aconsejan elaborar la masa madre el día anterior, dejando a temperatura ambienta. Si por el contrario preferís dejarlo en el interior del frigorífico porque la temperatura sea muy alta fuera, recuerda sacarlo al menos un par de horas antes de comenzar a preparar la masa.

Ponemos las pasas en remojo.

**2º Fase**: Masa madre (anterior) + harina (180g), levadura (2g), 2 huevos enteros, amasar, azúcar (60g) amasar y rama de vainilla (cortar en pedazos) y mantequilla a temperatura ambiente (60g) y amasar. Mezclamos bien y dejamos en reposo a temperatura 30º, durante 1 hora. (2horas).

**Tercera fase**: Masa madre anterior + huevos (2 enteros y 3 yemas), harina (220g), amasar, azúcar (100g), sal (5g), amasar y finalmente la mantequilla 100g y amasar bien con las manos: a continuación

1. Le añadimos las **frutas** confitadas, pasas, que teníamos preparadas, ralladura de limón y amasamos para que queden bien unidas a la masa, durante 10 minutos, (masa de consistencia elástica).
2. Cogemos **papel del horno** para forrar el recipiente en el que haremos el **panettone** (si no hay molde especial diámetro de 18 cm, alto de 10cm, capacidad hasta de 750g/ sirve cazuela alta.) y lo rellenamos de masa hasta la mitad. (la masa sobre el mármol, se recoge con rasqueta, se hace masa redonda, coger los extremos y meterlos al centro, como el panecillo de leche, de esta forma podemos meter la masa en el molde sin problemas.).
3. Dejamos en reposo durante 2 horas a temperatura de 30 grados en dicho molde (aumenta el volumen doble). (4h.)
4. Con un cuchillo, (dorso del mismo), hacemos un corte algo profundo ½ cm en forma de cruz en la superficie y dejamos un trozo de mantequilla en el centro de la cruz y metemos al horno precalentado.(Programa ventilador)
5. Horno: Tres fases: Tiempo total de una hora dividido así:
* Horno primero a 200cº- durante 10 minutos. luego
* Horno a 190cº -durante 15 minutos.(10 minutos\*) luego
* Horno 180cº- durante 35 minutos. (30 minutos\*)
1. Sacar del horno desmoldar, enfriar. Se corta longitudinalmente (según la cruz 4 grandes trozos).