Il mio panettone monoimpasto

Le_Vaini

Requisiti Fondamentali Prima di Iniziare

Per affrontare questa preparazione, sono necessarie alcune basi essenziali per garantire il successo della ricetta:

Lievito Madre Liquido:
Questa ricetta è stata sviluppata **esclusivamente per l'utilizzo del Lievito Madre in Coltura Liquida**, mantenuto in forma e forza ottimali. Non sono previste alternative o conversioni con lievito di birra o lievito secco.

Attrezzatura Indispensabile (Impastatrice):
Data la lavorazione e la consistenza finale dell'impasto, è **assolutamente richiesto** l'utilizzo di una **planetaria o di un'impastatrice professionale** con il gancio. La lavorazione manuale è sconsigliata.

Pazienza e Tempo:
La preparazione del panettone richiede circa **24 ore**. Preparati a dedicare il giusto tempo a ogni fase. L’impasto è unico ma lo sviluppo è su due lievitazioni, la prima in contenitore, la seconda in pirottino.

Temperatura Controllata:
Il successo dipende anche dalla **temperatura** dell'impasto e dell'ambiente di lievitazione. Assicurati di avere un termometro affidabile e un luogo caldo per la lievitazione. Circa 24°-26°.

L’ Anatomia del Panettone

Perché ogni ingrediente è fondamentale - conoscere i principi tecnici

Il Motore e la Struttura

Il Licoli (Il Motore)

È il cuore della lievitazione. Un Licoli forte e maturo non solo fa gonfiare l'impasto, ma sviluppa gli acidi e gli aromi complessi che definiscono il vero panettone.

La Farina (La Struttura)

Una farina con W 360-400 è la spina dorsale. La sua maglia glutinica deve essere forte per contenere grassi e zuccheri e reggere le 24 ore di lavorazione.

L'Acqua (Il Controllo)

Idrata l'impasto, ma il suo ruolo chiave qui è la temperatura. Usarla fredda aiuta a non surriscaldare l'impasto in planetaria, mantenendolo sotto i 26°C.

La Ricchezza

Il Burro (La Morbidezza)

Dona sapore e una sofficità ineguagliabile. Deve essere di altissima qualità e aggiunto in stato **plastico** (freddo ma flessibile) per essere incorporato lentamente, controllando la temperatura dell'impasto.

Il Tuorlo (L'Emulsione)

È il secondo grasso nobile. Apporta colore, sapore e, grazie alla lecitina, agisce come emulsionante naturale, legando grassi e acqua per una mollica vellutata.

Zuccheri (L'Energia)

Non solo danno dolcezza. Il malto e il miele (zuccheri semplici) sono "cibo rapido" per i lieviti, spingono la fermentazione e aiutano a ottenere un colore ambrato.

Il Carattere

Aromi (Il Profumo)

Scorze fresche di agrumi e vaniglia pura creano il bouquet aromatico iconico. Sono la firma del panettone artigianale e non devono mai essere artificiali.

Farcitura (La Tradizione)

Canditi e uvetta definiscono il sapore. L'uvetta è inserita **asciutta**: in questo modo, scambia lentamente la sua umidità con l'impasto, ammorbidendosi senza alterare l'idratazione.

Il Sale (L'Equilibrio)

Fondamentale. Bilancia la dolcezza, esalta tutti gli altri aromi, controlla la fermentazione e, soprattutto, rinforza la struttura del glutine.

Adesso che abbiamo parlato del ruolo che hanno gli ingredienti, ecco le dosi della ricetta, da considerare in base alla quantità di impasto desiderata:

	1 impasto da 500 g (g/ml)	1 impasto da 1 kg (g/ml)	2 impasti da 1 kg (g/ml)
Licoli	70	140	280
Farina forte (W 360-400)	155	310	620
Acqua	57	114	228
Tuorlo	40	80	160
Burro	80	160	320
Zucchero	55	110	220
Malto	5	10	20
Sale	2	4	8
Arancia candita	30	60	120
Cedro candito	15	20	40
Uvetta	60	120	240
Miele	10	20	40
Vaniglia	1/2 cucchiaino	1 cucchiaino	2 cucchiaini
Scorza di limone e arancia	1/2scorza di limone + 1/2 scorza di arancia	Scorza di 1 limone + 1 arancia	Scorza di 2 limone + 2 arance

Per prima cosa prepariamo la pasta aromatica, unendo gli ingredienti della tabella riportati in basso. Miele, vaniglia, scorza di limone (la parte gialla) e scorza di arancia (la parta arancione) mescoliamo con un cucchiaino e lasciamo riposare coperto con pellicola dalle 3 ore alle 12 (in frigo) fino all'utilizzo.

Quando il licoli ha raggiunto il **giusto livello di crescita** (per questa ricetta si può utilizzare al doppio).
Possiamo iniziare il nostro impasto.
Partiamo da licoli, acqua e farina, mettiamo in planetaria o impastatrice e lasciamo amalgamare.
In questa fase i **liquidi sono pochi** per assorbire la farina e incordare, è sufficiente che gli ingredienti siano **uniformemente amalgamati** per passare alla fase successiva…

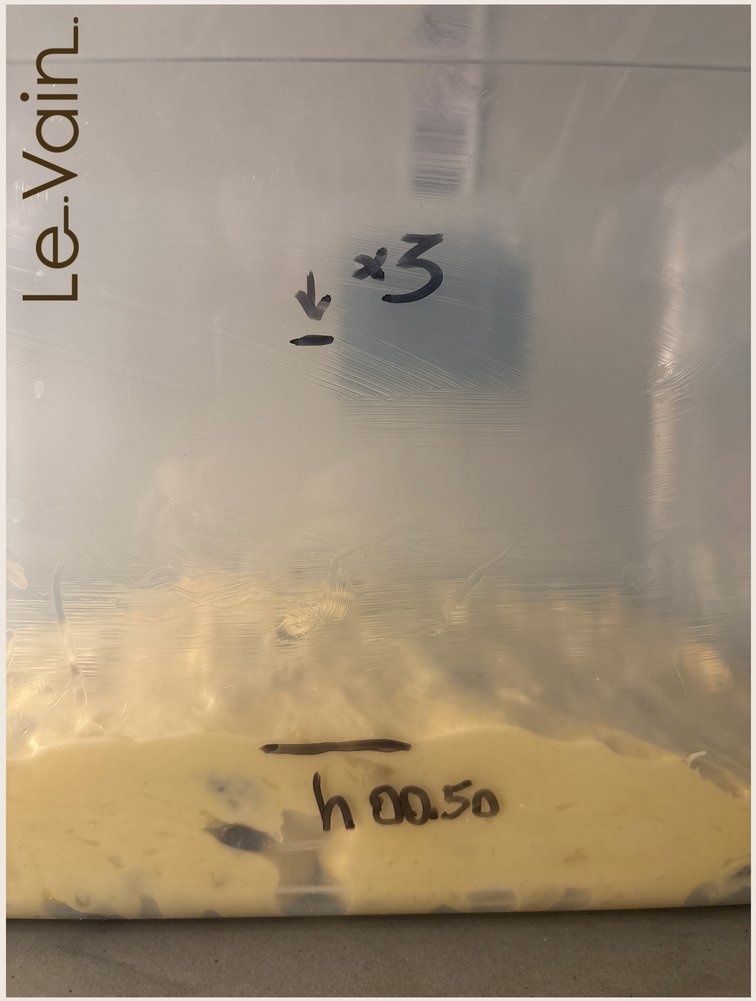
Inseriamo il tuorlo **a filo in 2-3 riprese**

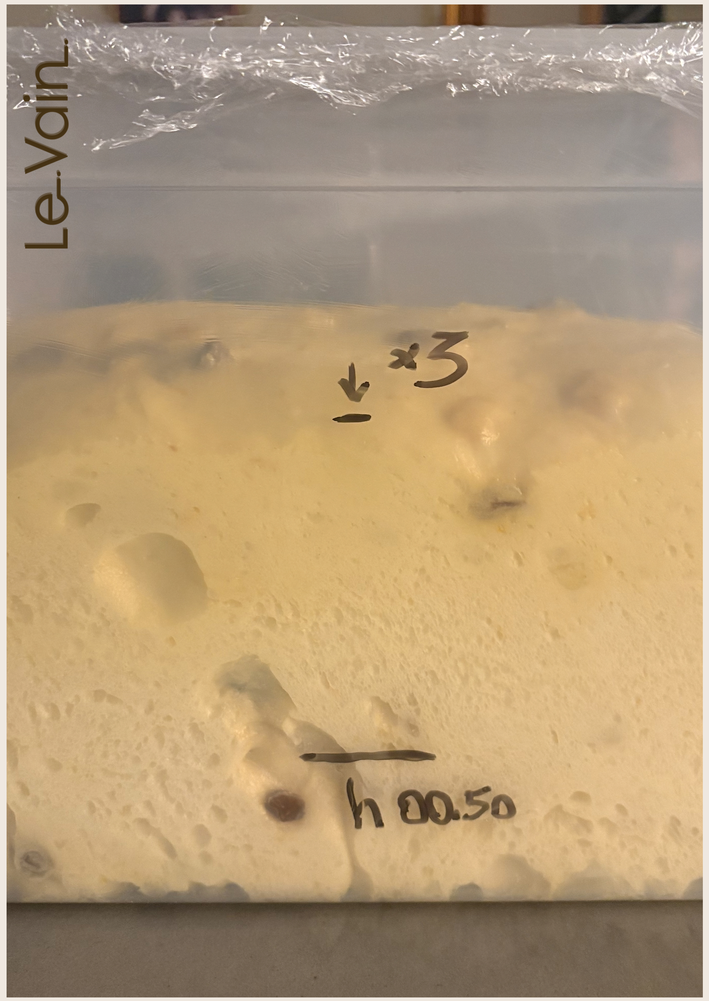
Fra un inserimento e l'altro deve risultare come in foto…non troppo incordato ma **amalgamato**

L’impasto prima dell’inserimento del burro e dello zucchero
Dovrà essere come vedi in foto, **forte**, **tenace** e aggrappato al gancio.
Puoi provare a “tirare” anche con forza e **non deve spezzarsi.**
Se lo fa impasta ancora fino a che non prenderà forza. Abbi fiducia.
Procediamo con la fase più delicata: l'alternanza di **burro** e **zucchero semolato**.
Lo **zucchero** è fortemente **igroscopico**, ovvero tende ad assorbire l’umidità (l'acqua) e, se inserito tutto in una volta, competerebbe con la farina per l'acqua, destabilizzando la maglia glutinica e rendendo l'impasto difficile da lavorare.. Inserendolo in piccole quantità alternate al **burro**, aiutiamo i grassi a fungere da *cuscinetto*: il burro facilita la dispersione dello zucchero e contribuisce a mantenere l‘elasticità dell’impasto, essenziale per ottenere quella **sofficità e quell’alveolatura** perfetta che vedete nel risultato finale.
Procedi con pazienza: aggiungi piccole dosi e aspetta la completa emulsione prima di passare alla dose successiva!

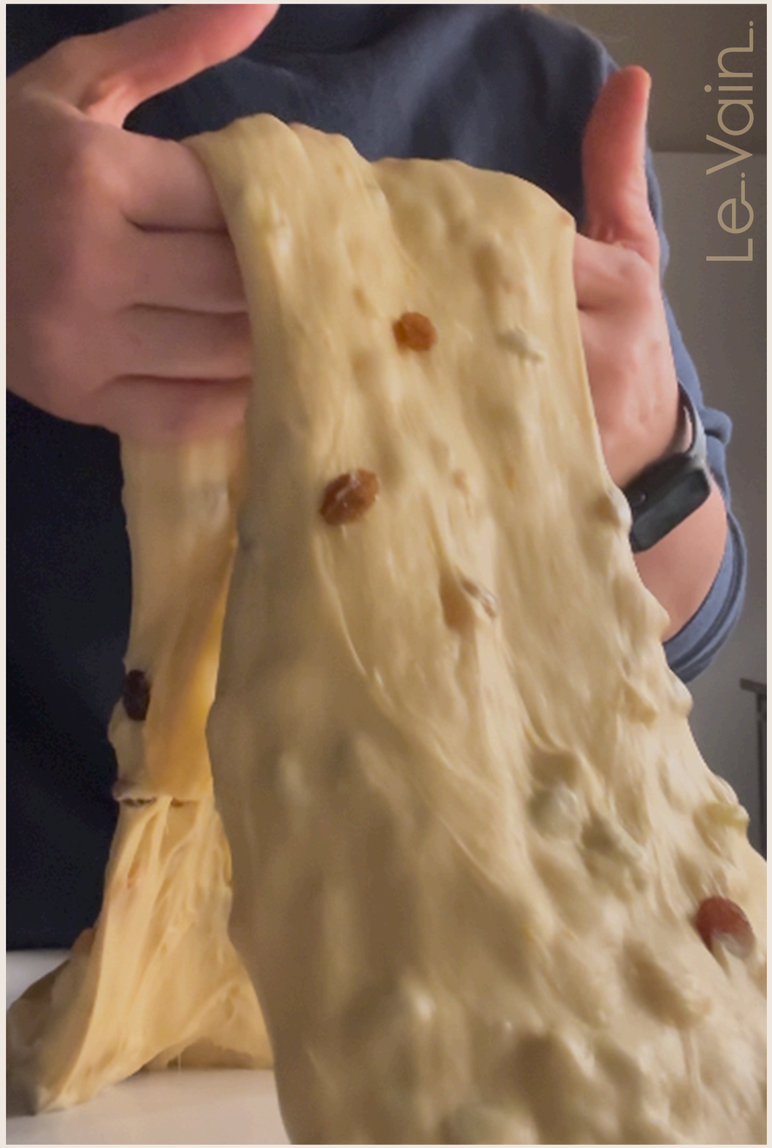
Quando sarà incordato ma non ancora liscio aggiungiamo la pasta aromatica il sale ed il malto e lasciamo incordare fino ad ottenere un impasto liscio, pronto per inserire le sospensioni

Lasciamo impastare a bassissima potenza fino ad incorporare perfettamente tutte le sospensioni.





Una volta terminato l'impasto diamo due pieghe semplici e lo trasferiamo in un contenitore imburrato e ampio. Copriamo con pellicola e lasciamo lievitare fino al triplo a temperatura **non inferiore a 24** e **non maggiore di 26.** **In questo modo l'impasto lieviterà in 12-16 ore raggiungendo il suo triplo**.



Diamo due pieghe delicatamente per sostenere l’impasto e lasciamo puntare 20 minuti.
Pirliamo l’impasto, adagiamolo su una mano per poter chiudere bene la parte inferiore e adagiarla all’interno del pirottino. Questo eviterà che si creino bolle all’interno creando problemi
In cottura e in raffreddamento

N.B: questo in foto è lo sviluppo di un panettone Nuvola
senza canditi (non ho fatto le foto al tradizionale) ma il principio
È questo, deve lievitare fino a 2 cm sotto il bordo del pirottino (alto), o spuntare
visto di fianco dal pirottino basso. Ed essere evidentemente più ampio visto dall'alto.

Cottura:
Preriscalda il forno in modalità statica a **150-155** gradi, dipende dal tuo forno, se è aggressivo o no.
Quando la cupola sarà tesa è pronto da infornare.
Incidi e glassa, volendo puoi anche non incidere e glassare interamente la cupola. Cospargi di zuccherini. Inforna e **crea molto vapore.**
Io utilizzo uno spruzzino con acqua che getto su tutte le pareti della camera del forno.
Cuoci per 50-55 minuti per le pezzature da 1Kg.
Utilizza un termometro a sonda se misura la t**emperatura interna che al cuore dovrà essere a 92-94 gradi.**
Raggiunta la temperatura il panettone è pronto, inforca con gli spilloni da panettone e capovolgi.
Lascia raffreddare a testa in giù almeno 12 ore.

Hai ora tra le mani tutti gli strumenti per poter realizzare un Panettone a regola d'arte.
Ricorda: i primi tentativi sono solo la base per la buona riuscita!
Non scoraggiarti, mantieni la costanza e fidati del processo.
Realizza il tuo capolavoro!
Mi piacerebbe vederlo: taggami su Instagram **@levain_ilmiopane** e ripubblicherò volentieri i tuoi progressi.
Per approfondimenti e altre ricette, visita il sito o scrivimi:
Le-Vain | LeVain_ilmiopane
Sito Web: www.le-vain.com *Instagram:* @levain_ilmiopane

2025 Le Vain/ Silvia Fichera. Tutti i diritti riservati.
È vietata la riproduzione, anche parziale, e la diffusione del presente contenuto senza l'esplicita autorizzazione dell'autore.