

DOLCI E DESSERT

Panettone di dresda

Origine: Germania, Germania (Dresda)

DOSI

8 persone

■ Ingredienti per 8 persone

Farina	750 g
Lievito di birra	75 g
Latte	25 cl
Zucchero	150 g
Zucchero vanigliato	2 bustine
Sale	1/2 cucchiaino
Limone (scorza grattugiata)	1
Cardamomo e noce moscata in polvere	1 punta
Burro	300 g
Uvetta sultanina	150 g
Canditi e mandorle tritate	150 g
Olio di mandorle amare	1 fialetta
Arance (scorza grattugiata)	2
Farina per stendere	
Margarina per ungere	
Burro fuso per spennellare	50 g
Zucchero a velo	100 g
Zucchero vanigliato	1 bustina

■ Preparazione

- 1** Mettete la farina a fontana in una terrina e nell'incavo centrale spezzettatevi il lievito: lavorate un panetto preliminare con un po' di latte tiepido, un po' di zucchero e un po' di farina.
- 2** Coprite e fate lievitare la pasta in luogo caldo per 20 minuti. Quindi unite il resto del latte e dello zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale, la buccia di limone, le spezie, il burro e tutta la farina: impastate lavorando energicamente e sbattendo la pasta finché formerà delle bollicine e si staccherà dalle pareti del recipiente.

- 3 Poi mettetela a lievitare, coperta, per altri 30 minuti. Passato questo tempo, incorporatevi l'uvetta già rinvenuta in acqua calda e asciugata, i canditi, le mandorle, l'olio di mandorle e la buccia di arancia.
- 4 Lasciate riposare di nuovo per 45 minuti a temperatura ambiente. Poi sulla spianatoia infarinata, stendete la pasta in una grossa sfoglia che dovrà avere lo spessore di 4 cm.
- 5 Ripiegate la pasta in 3 su se stessa nel senso della lunghezza, quindi disponete il dolce su una teglia unta e spennellatelo con metà del burro fuso.
- 6 Tutto intorno mettete una striscia di alluminio per tenere in forma il dolce. Introducetelo in forno caldo su piano centrale. Tempo di cottura: 90 minuti a 200 gradi.
- 7 Appena sfornato, il dolce va spennellato ancora caldo con il resto del burro fuso e poi cosparso di zucchero a velo e zucchero vanigliato mescolati assieme.
- 8 Poiché il dolce sviluppa il suo aroma solo dopo qualche tempo, si consiglia di prepararlo almeno una settimana prima di Natale e conservarlo in una busta chiusa.