

PANETONE

Ingredientes (esponja): 1 xícara(chá) de farinha de trigo (135g), 10g de fermento, ½ xícara(chá) de água.

Modo de fazer: Misturar todos os ingredientes, cobrir com filme plástico e deixar crescer.

Ingredientes (massa): 2 ½ xícara (chá) de farinha de trigo (340g), 1/3 xícara (chá) de açúcar (70g), 4 gemas, 1 colher (chá) de sal, 5g de melhorador de farinha, 100g de manteiga, 1 colher (sopa) de mel, 50ml de água, ½ colher de essência para panetone, ½ xícara (chá) de frutas cristalizadas, ½ xícara (chá) de passas ou 1 xícara (chá) de chocolate em gotas.

Modo de fazer: Numa vasilha, colocar a farinha de trigo, o melhorador de farinha, o sal e o açúcar. Juntar a esponja, as gemas, a água e a essência de panetone. Amassar por cerca de 10 minutos e acrescentar as frutas cristalizadas, as passas ou o chocolate em gotas. Colocar nas formas próprias para panetone e deixar crescer por cerca de 2 horas. Levar para assar em forno preaquecido (180° a 200°) até dourar.

.

.