

Horno: 200 °C Tiempo: 15'-17' cantidad: 6

Mini Panettones ~ Panettoncini

Ingredientes:

¼ cup (60 ml.) de leche
Las semillas de ½ vaina de vainilla
2 cups (240 gr.) de harina de fuerza
¼ teaspoon de sal
¼ cup (50 gr.) de azúcar blanco
½ tbsp. de ralladura fina de naranja
½ tbsp. de ralladura fina de limón
1 teaspoon de miel de azahar
15 gr. de levadura fresca de panadería

1 huevo mediano
1 yema de huevo mediano
5 tbsp. (70 gr.) de mantequilla
50 gr. de pasas
25 gr. de piel de naranja confitada
25 gr. de piel de limón confitada
3 tbsp. (45 ml.) de licor de naranja
Mantequilla extra para decorar

Preparación:

- Macerar las pasas: En un bol pequeño poner las pasas y el licor de naranja. Calentar la mezcla 10 segundos en el microondas, tapar con film transparente y dejar macerar 2-3 horas a temperatura ambiente. Cuando se vayan a utilizar, pasarlas por un colador y después ponerlas en dos hojas de papel de cocina para que absorba el exceso de humedad. Una vez bien secas, ponerlas en un bol junto con las pieles confitadas de naranja y limón troceadas. Reservar.
- Infusionar la leche: En un vaso poner la leche y las semillas de la vaina de vainilla y calentar en el microondas hasta que comience a hervir. Tapar con film transparente y dejar infusionar mientras se preparan el resto de ingredientes.
- Tener el huevo, la yema y la mantequilla a temperatura ambiente.
- En un bol pequeño mezclar el azúcar con las ralladuras de naranja y limón y, con las manos, frotar el azúcar hasta que quede húmedo y se hayan liberado los aceites de las ralladuras.
- En un bol grande añadir las harinas, el azúcar aromatizado y la sal. Mezclar para que quede bien repartido.
- En la leche infusionada, que ya estará templada (+/- 30° C.), añadir la miel, la levadura desmenuzada y mezclar hasta que la levadura se haya disuelto. Verter esta mezcla en el bol de la harina, añadir el huevo y la yema y mezclar hasta conseguir una masa que se desprenda de las paredes del bol.

- Pasar la masa a la superficie de trabajo y amasar durante 5-6 minutos hasta tener una masa bastante lisa. Ir incorporando la mantequilla gradualmente (unos 10 gr. cada vez) e ir amasando sin añadir más mantequilla hasta que la anterior quede bien integrada en la masa. Una vez toda la mantequilla esté añadida seguir amasando hasta conseguir una masa muy elástica, fina y húmeda pero no pegajosa. Todo este proceso puede llevar hasta 30 minutos. La mejor manera de trabajar esta masa es utilizando la técnica de amasado Bertinet.
- Pasar la masa a un bol engrasado con aceite de girasol, moverla para que toda la superficie de la masa quede engrasada, tapar con film y dejar fermentar en un lugar templado durante 2 ½ - 3 horas, hasta que doble en volumen.
- Preparar los moldes: Engrasar y enharinar ligeramente 6 flaneras (de 5,5 cm. de alto / 5,5 cm. de base / 8 cm. por arriba). Reservar.
- Volcar la masa en la mesa de trabajo y golpearla para eliminar todo el aire. Añadir la fruta (pasas y pieles de naranja y limón confitadas) e incorporarlas a la masa. Dividir la masa en 6 porciones iguales de unos 100 gr. y formar una bola con cada porción intentando que la fruta quede dentro.
- Colocar la masa en los moldes y taparlos con film transparente ligeramente engrasado. Dejar fermentar en un lugar templado durante 2¼ horas o hasta que la masa casi haya doblado en volumen. Destapar los moldes y dejarlos fermentar al aire 30-45 minutos para que la superficie de la parte de arriba se seque.
- Precalentar el horno a 200° C y colocar la rejilla en el tercio inferior del horno.
- Decorar: Justo antes de meter los panettones en el horno, hacer un corte en cruz en toda la superficie de cada uno y en el centro poner un trocito de mantequilla (de 1-2 gr.).
- Hornear durante 15-17 minutos hasta que queden bien dorados. Para saber con seguridad si están hechos podéis pinchar con un termómetro el centro de un panettone que debería de dar una temperatura de 88°C. Si véis que se os dora demasiado cubrir los panettones con una hoja de papel de aluminio o poner una bandeja en la parte de arriba del horno.
- Sacar del horno, desmoldar, pasar los panettones a una rejilla y dejarlos enfriar.