

Cena

Panettone gastronomico

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
50 min.	8	Media



Ingredienti

- 150 g farina 0 o 00
- 150 g farina Manitoba
- 40 ml di olio di semi
- 15 g di zucchero
- 1 uovo
- 65 ml di latte
- 65 ml di acqua
- 6 g di lievito di birra
- 5 g di sale
- 1 albume per spennellare
- Per la farcitura:
- 35 g di salame Milano

- 50 g di prosciutto cotto
- 50 g di salmone affumicato
- 50 g di formaggio Asiago
- 2 cucchiaini maionese
- 3/4 cucchiaini di salsa cocktail
- 2 cucchiaini di formaggio spalmabile
- Misticanza Naturizia
- Rucola Naturizia
- Pomodori ciliegino Naturizia



Preparazione

In una ciotola a mano (o in un'impastatrice), mettere le farine setacciate, unire il lievito sbriciolato, lo zucchero, il latte, l'acqua, l'uovo sbattuto e l'olio.

Iniziare ad impastare, quando gli ingredienti saranno ben amalgamati aggiungere il sale. **Impastare fino a ottenere un composto omogeneo ed elastico.** Formare una palla e lasciarla lievitare in una ciotola unta di olio, coperta con un canovaccio o pellicola per alimenti, in un luogo tiepido fino al raddoppio del volume.

Trascorso il tempo, riprendere l'impasto lievitato, rovesciarlo sulla spianatoia, stendere e **fare le pieghe di rinforzo** chiudendo a libro, **pirlare e adagiare nella canasta per panettone** (da 500 g). Lasciare lievitare coperto finché non avrà raggiunto il bordo. Spennellare la superficie con l'albume e cuocere in forno statico a 175°C per circa 35 - 40 minuti.
Sfornare e fare raffreddare su una gratella.

Ricavare dal panettone 8 fette uguali (l'ultima sarà la calotta). Posizionare la prima fetta su un piatto da portata fissandola con un po' di maionese. Spalmare sulla fetta uno strato maionese, **farcire con fette di salame Milano e terminare con l'insalata misticanza Naturizia**; chiudere con un'altra fetta di panettone.

Posizionare sopra un'altra fetta di panettone e spalmare la salsa cocktail, **farcire con le fette di prosciutto cotto e terminare con la rucola Naturizia**; chiudere con un'altra fetta.

Posizionare sopra un'altra fetta e **farcire con il formaggio spalmabile, fette di salmone affumicato e fette di pomodori ciliegino Naturizia**; chiudere con un'altra fetta.

Infine, posizionare sopra un'altra fetta e **farcire con la salsa cocktail, fette di formaggio Asiago e terminare con l'insalata misticanza Naturizia**; chiudere con la calotta.
Decorare con pomodorini ciliegino fissati con stecchi di legno sulla calotta e foglie di rucola.
