



RECEITAS DA FIA

Panetone

www.receitasdafia.com/receitas/panetone

Aprenda a fazer panetone hoje, uma receita maravilhosa pra você que pensa em melhorar sua renda ou começar já o gostinho natalino chegando!

Panetone Image for background or type un

 190 min

 5 porções

Ingredientes

ESPONJA

- 200 g de [farinha de trigo](#)
- 20 g de [fermento biológico seco](#)
- 200ml de água morna

MASSA

- 800 g de farinha de trigo
- 150 g de [açúcar refinado](#)
- 5 colheres (sopa) de [Leite em pó](#)
- 1 pitadinha de sal
- 10 [gemas](#)
- 200ml de água morna
- 3 colheres (sopa) de [essência de baunilha](#)
- 15ml de [essência de Panetone](#)
- 160 g de [margarina](#) ou [manteiga](#) (sem sal)
- 200 g de [uvas passas](#) + 250 g de [frutas cristalizadas](#)
- (se preferir, use 700g de [gotas de chocolate](#) ou 700g de [doce de leite](#) consistente)

Modo de Preparo

ESPONJA

1. Primeiramente para a receita de panetone, vamos fazer a esponja, pois ela precisa descansar para ser ativada, a esponja é bem importante, pois ela que fará o seu panetone crescer.
2. Misture muito bem os 3 ingredientes, (farinha, fermento e água morna), até formar uma massa grossa e pegajosa, fica como uma esponja. Adicione mais água morna caso seja necessário para ficar bem pegajosa.
3. Cubra bem e deixe descansando por 30 a 40 minutos em local abafado e seco.

MASSA

1. Primeiramente, em uma vasilha, coloque a água morna e acrescente as essências de baunilha e de Panetone.
2. Logo depois, em uma outra tigela, adicione a farinha, o açúcar, o sal, o leite em pó, as gemas e a esponja que preparamos no início dessa receita.
3. Misture bem vai formar uma certa "farofa, em seguida misture essa "farofa" na mistura de água com essências. Então sove a massa por 10 minutos.
4. Acrescente a margarina e sove até chegar no ponto de véu, (pegue uma pequena porção da massa com as mãos untadas com óleo e estique com cuidado, a massa deve abrir até ficar transparente, não pode rasgar).
5. A massa fica macia e pegajosa, e suas mãos precisam do óleo para mexer.
6. Agora coloque essa massa em uma superfície untada com óleo e abra com as mãos espalhando as frutas cristalizadas e as uvas passas.
7. Enrole bem e modele formando uma bola e coloque em uma tigela bem grande untada com óleo.
8. Então, deixe descansar entre 1h30m e 2h. Depois disso, volte para a superfície untada e divida em cinco partes do mesmo tamanho. Portanto a massa deve estar até na metade da forma de papel para panetone.
9. Por fim, aguarde a massa crescer até a borda e leve para assar no forno pré-aquecido em 180 graus por aproximadamente 30 minutos.
10. Coloque um pedacinho de manteiga em cima da Receita de Panetone de Natal antes de levar ele no forno. Vai deixar ele bem corado em cima.
11. Assa essa Receita de Panetone de Natal em forma de Panetone de 500 gramas (13cm x 9,5cm).