



I dolci di Natale



In Italia ci sono due specialità a Natale: il pandoro, che è un dolce  genovese e il panettone.

La storia del panettone:

il panettone è un dolce  di origine milanese. Ci sono due leggende che raccontano la storia del panettone.

1 La prima racconta che un giovane ragazzo, Ughetto, era innamorato  di una bella ragazza Algisa. Lei aveva un forno per fare il pane 

Per aiutare Algisa, Ughetto compra burro  zucchero,  uova 

e uvetta  per aggiungere alla farina  e al lievito  per inventare un

dolce  nuovo.

I due innamorati si sposarono e vissero felici.



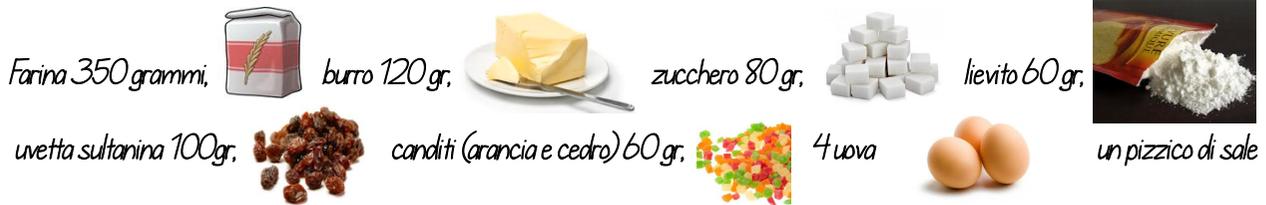
2 La seconda racconta che durante un grande pranzo di Natale, il cuoco si accorge che il forno troppo caldo ha bruciato il dolce. Lo porta a tavola lo stesso dicendo che è il dolce di Toni, il suo aiutante. Tutti trovarono il dolce buonissimo. Diventa il "Pan di Toni"



I dolci di Natale



La ricetta del panettone:



Preparazione:

- ✓ Sciogliere il lievito con un po' d'acqua tiepida, e impastarlo con 100 gr di farina, e lasciare lievitare per circa 20/25 minuti avvolta in un panno.
- ✓ Aggiungere 125 gr di farina e $\frac{2}{3}$ cucchiaini di acqua tiepida.
- ✓ Rimettere a lievitare la pasta avvolta nel panno fino a che non avr  raddoppiato.
- ✓ Tagliare a dadini la frutta candita
- ✓ Mettere a bagno l'uvetta per 15 minuti, poi asciugarla.
- ✓ Fare sciogliere lo zucchero in un po' d'acqua.
- ✓ Mescolare il sciroppo e i 4 tuorli d'uovo e uno degli albumi, quindi mettere a cuocere il tutto a bagnomari.
- ✓ Sciogliere 90 gr di burro
- ✓ Unire alla palla lievitata la farina rimasta, la scorza di limone grattugiata, un po' di sale e lo sciroppo tiepido.
- ✓ Impastare per circa 15 minuti ottenendo una pasta liscia e omogenea
- ✓ Aggiungere i canditi e l'uvetta, accendere il forno sui 220 gradi.
- ✓ Lasciare riposare l'impasto per circa 15/20 minuti.
- ✓ Imburrare un pezzo di carta da forno.
- ✓ Rivestire con la carta una forma dai bordi alti
- ✓ Praticare un taglio a croce sull'impasto
- ✓ Infornare il dolce e lasciarlo cuocere per circa 1 ora
- ✓ Dopo 10 minuti mettere il rimanente burro sul dolce.

(Abbassare di qualche grado il forno man mano che la superficie si colora, in modo che non si bruci).