**La produzione artigianale del panettone**

(schema base per panettone all'uvetta e al cioccolato)

Si parte dal lievito madre...

Uno dei segreti per ottenere un panettone di eccellente qualità è l’utilizzo di un buon lievito madre. La madre, il ceppo di lievito che viene portato avanti per anni e che deve essere rinnovato ogni giorno.

Si tratta di un composto ottenuto dalla fermentazione naturale di farina e acqua e nel quale sono presenti microorganismi che trasformano gli zuccheri in anidride carbonica, producendo così il rigonfiamento (lievitazione) della pasta.

Il lievito madre è importante per vari motivi: mantiene a lungo le qualità organolettiche del prodotto come (sapore, fragranza, profumo); dona sofficità naturale all’impasto e ne aumenta l’estensibilità; garantisce una formatura più agevole; aumenta la sofficità, in quanto garantisce una migliore alveolatura della pasta; lascia un aroma più intenso e persistente.

Anche i benefici per la salute sono importanti: migliore digeribilità e assimilabilità del prodotto, maggiore disponibilità di minerali, prodotto complessivamente più sano, in quanto ottenuto da agenti lievitanti naturali.

**Primo impasto**

Il primo impasto unisce farina, madre, uova, burro e zucchero di canna per la lievitazione notturna. Se supera i controlli di qualità viene impastato ancora una volta, ma con l’aggiunta di frutta o cioccolato, ingredienti tipici del panettone.

 **Formatura**

Prevede la spezzatura e l’arrotolamento del panettone, che danno alla massa la forma di una palla detta “bolo”. Si passa poi in camera di lievitazione in una stanza calda e umida con il prodotto disposto su carrelli, in modo che il processo sia manuale.

 **Glassatura**

Nocciole Piemonte, mandorle, zucchero, albume d'uovo: il tutto viene macinato (preferibilmente con cilindri in pietra) cosi da ottenere una vera e inconfondibile glassa di qualità. La glassa viene depositata, in forma di “crema” sul panettone. Il prodotto è così pronto per essere messo in forno.

 **Cottura e raffreddamento**

Mediamente un panettone da 1 kg sta in forno 60 minuti, ricordiamo che anche i tempi di cottura sono variabili in virtù del tipo di lievitazione e dei prodotti adoperati, se la pezzatura scende il tempo diminuisce, se aumenta il tempo di cottura sale. Ad esempio un panettone di 4 kg ha bisogno di 4 ore di cottura.

Dopo la cottura il panettone viene girato a testa in giu' e messo a raffreddare a temperatura ambiente per 12-14 ore. A questo punto sono passate ben 48 ore dall'inizio della lavorazione e il prodotto e pronto per il confezionamento.