

Y mi receta de hoy es...

Elaboración

Ponemos en el vaso todos los ingredientes de la masa madre y programamos 15 segundos al 4. Retiramos del vaso, formamos una bola y la introducimos en un bol grande con agua templada. (Cuando la bola de masa flote y doble su volumen, estará lista)

Ponemos en el vaso el azúcar y la cucharita de pasta de naranja. Pulverizamos 30 segundos, velocidad progresiva 5-10. Añadimos la masa madre y los ingredientes restantes, excepto la mantequilla, en el orden indicado y programamos 3 minutos, vaso cerrado,

velocidad espiga. Luego volvemos a programar 2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga y vamos echando por el bocal, los taquitos de mantequilla. Dejamos reposar la masa dentro del vaso, con el cubilete puesto y cubierto con una bolsa de plástico termica, hasta que doble su volumen (Entre 30 minutos y una hora) No dejéis la Thermomix en la corriente, cerca de una ventana abierta o al lado del frigo.

Un truquillo que yo hago, es si cocino por la mañana acercarla al solecito y el calor que transmiten los cristales calentados por el sol, es fabuloso. Hay gente que incluso ponen una mantita eléctrica encima. Yo creo que ésto es demasiado, pero bueno.

A mi me gusta que la masa fermente y suba sin añadir calor de más. Pero eso va por gustos. Cuando la masa haya doblado su volumen, volvemos a programar 1 minuto, vaso cerrado, velocidad espiga y añadimos por el bocal las perlititas de chocolate.

Sacamos la masa sobre una mesa de trabajo con harina. Y con las manos engrasadas, Dividimos la masa en dos partes y las colocamos en los moldes en forma de bola. Los pintamos con huevo batido y les hacemos un corte en forma de cruz. Los dejamos reposar en un lugar cálido y libre de corrientes de aire hasta que doblen su volumen. Aproximadamente unos 60 ó 90 minutos. Precalentamos el horno a 180°. Cuando hayan doblado su volumen, los introducimos en el horno durante 40 minutos aprox. (Si vemos que se dora demasiado la superficie, los cubrimos con papel de aluminio o de horno)

CONSEJOS:

1. Recordad que es una masa que sube muchísimo. No debeis cargar los moldes demasiado, porque luego la masa sube mucho y puede desbordarse demasiado sobre el molde y ya se perdería el aspecto del panettone. Alto y redondo.
2. La pasta de naranja se puede sustituir por rayadura de naranja. Si os decidís por mi opción, os diré que yo utilicé la de la marca de Home Chef que es fabulosa, En la red la podeis encontrar en infinidad de tiendas. Yo las compro en www.marialunarillos.com