

# Panetone Profissional Econômico

 culinariaterapia.com/panetone-profissional-economico

Dyne e Zinha



Como Fazer Panetone Profissional Econômico com massa que desfia, fofinha e macia igual algodão, super fácil e deliciosa com ingredientes caseiros.

## Ingredientes:

### *Para a esponjinha:*

- 400 g de farinha de trigo;
- 30 g de fermento biológico seco (3 pacotinhos de 10 g);
- 2 colheres de sopa de açúcar (20 g cada);

### *Mistura de gemas:*

- 8 gemas grandes;
- 200 ml de óleo da sua preferência;
- 200 g de açúcar;
- 1 colher de sopa de raspas da casca da laranja;
- 1 colher de sobremesa de raspas da casca do limão;
- 1 colher de chá de sal (6 g);
- 400 g de farinha de trigo;

### *Recheio:*

- 300 g de uvas passas sem sementes;
- 300 g de frutas cristalizadas;

## Como fazer Panetone Profissional Econômico

---

### ***Espanjinha:***

1. Primeiramente em uma tigela grande misture a farinha com o fermento e o açúcar.
2. Em seguida acrescente toda a água e bata na batedeira com o batedor para massas pesadas por aproximadamente 5 minutos.
3. Assim feito cubra e deixe fermentar por 40 minutos.

### ***Mistura de gemas:***

1. Assim que completar o tempo de fermentação da esponjinha prepare a mistura.
2. Primeiramente em uma tigela grande misture as gemas com o óleo, o açúcar, as raspas da laranja, do limão e o sal.
3. Então bata na batedeira por 5 minutos.
4. Em seguida adicione 5 colheres de sopa de farinha de trigo (dos 400 g da mistura, reserve o restante).
5. Então bata por mais 5 minutos na batedeira.

### **Massa do Panetone:**

---

1. Então acrescente a mistura das gemas à esponjinha já fermentada e bata na batedeira com batedores para massa até misturar bem.
2. Assim feito vá adicionando o restante da farinha aos poucos e continue batendo por uns 10 minutos até a massa ficar elástica.
3. Após isso com uma espátula junte toda a massa para o centro da tigela.
4. Cubra e deixe fermentar por 1 hora.
5. Logo depois espalhe manteiga sobre uma mesa, despeje a massa (veja o vídeo) e abra a massa com as mãos.
6. Assim espalhe as uvas passas e frutas cristalizadas e pressione as mesmas sobre a massa.
7. Em seguida dobre as extremidades da massa para dentro e continue dobrando até formar um retângulo.
8. Divida essa massa em 4 porções de aproximadamente 530 g cada.
9. Abre com as mãos, dobre para o centro, vire e boleie a massa até ficar uma bola.
10. Coloque em forma de papel para panetones de 500 g, aperte a massa para ficar uniforme.
11. Distribua as formas em uma assadeira grande, cubra e deixe dobrar de volume, mas faltando uns 3 cm para chegar na borda da forma.
12. Logo depois leve ao forno FRIO.
13. Então com os panetones no forno ligue o mesmo a 160° e asse por 40 minutos.
14. Depois aumente para 180° e asse por mais 20 minutos.

15. Retire do forno, coloque sobre uma grade e espere esfriar completamente para embalar (aprox 5 horas).
16. Depois embale em papel celofane (durabilidade de 7 dias).
17. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

**Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/ivkqISQ-s9c>