



Ocasões Especiais: Receitas **Natal**

## Panettone com Chocolate e Laranja Confitada

🕒 50 min.

🔧 Difícil

€ Económico

✂ 18 doses

### Ingredientes

170 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ SOBREMESAS  
75 g de laranja confitada cortada em cubos  
PARA O PRÉ-FERMENTO:  
250 ml de água  
250 g de farinha para pão brioche + 500g para a massa  
8 g de fermento de padeiro + 10g para a massa  
PARA A MASSA:  
175 g 175g de açúcar para a massa  
5 ovos médios (2 para a massa, 1 para pincelar e 2 gemas)  
100 ml de leite  
1 pitada de sal  
150 g de manteiga  
1 c. de sopa de licor de laranja

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	339,9 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	6,7 g	13%*
<b>Lípidos</b>	12,8 g	18%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	48,0 g	18%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 KJ / 2000 kcal)

## Preparação

- 1 Para o pré-fermento: Num recipiente misture todos os ingredientes e mexa até obter uma massa líquida homogénea
- 2 Cubra o recipiente com película aderente e deixe repousar durante a noite. A massa crescerá e formará bolhas.
- 3 Para a massa: Numa batedeira com o gancho, coloque a farinha, o açúcar, o fermento, os ovos, as gemas e o sal e amasse tudo muito bem, adicionando lentamente em 2 ou 3 fases, o leite e o licor de laranja. Amasse durante cerca de 10 min na velocidade média.
- 4 Adicione a manteiga até que fique totalmente integrada na massa e amasse durante 10 min.
- 5 Adicione o pré-fermento e amasse mais 15 minutos até obter uma massa levemente pegajosa.
- 6 Retire a massa e coloque-a numa superfície onde consiga amassá-la com as mãos. Com as duas mãos agarre a massa e vá esticando e dobrando repetindo o processo várias vezes, até obter uma massa macia e que não se agarre às mãos. Deixe a massa repousar durante 10 min e volte amassá-la, repita este processo 2 a 3 vezes, até obter uma massa com a consistência necessária.
- 7 Para saber se a massa está no ponto, estique-a de forma a ficar com um aspeto meio transparente assegurando que não se parte
- 8 Pique o chocolate Preto 70% NESTLÉ SOBREMESAS
- 9 Faça uma bola com a massa e divida em duas partes. Estique as duas metades com as mãos e distribua os pedaços de chocolate e de laranja confitada.
- 10 Coloque uma metade da massa sobre a outra e amasse novamente de forma a envolver e a distribuir muito bem os pedaços de chocolate e laranja.
- 11 Forme uma bola e corte em duas metades iguais. Forme duas bolas com cada metade e coloque numa forma para panettones.
- 12 Deixe a massa crescer até que fique a 2 cm da borda do molde (entre 2 a 4 horas dependendo da temperatura ambiente)
- 13 Pincele a superfície com um ovo batido e faça um corte em forma de cruz.
- 14 Pré-aqueça e leve ao forno durante 35 min.
- 15 Quando retirar do forno, espete duas varas na base, de forma a ficarem cruzadas.
- 16 Coloque o panettone num suporte preso pelas varas, de modo a que fique de cabeça para baixo até arrefecer.