XEF DE CASA



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Panettone de pistacho (sin frutas)

45min · 12 raciones · 366 kcal

Ingredientes

BIGA

- **60 g** harina 00 / Manitoba
- **30 g** agua (ambiente)
- **3 g** levadura fresca

PRIMER AMASADO

- **90 g** biga
- **150 g** harina 00 / Manitoba
- **45 g** azúcar
- **110 g** huevos (aprox. 2 medianos)
- **5 g** levadura fresca

SEGUNDO AMASADO

- **230 g** harina 00 / Manitoba
- **125 g** azúcar
- **50 g** agua (ambiente)
- **110 g** huevos (aprox. 2 medianos)
- **30 g** yemas
- **150 g** mantequilla blanda
- **30 g** miel
- **5 g** sal fina
- Vainilla al gusto

RELLENO

- Crema de pistacho, cantidad generosa (inyectada con jeringa)

Elaboración

BIGA

1. Mezclar sin amasar
2. Reposo de 8 h en nevera

PRIMER AMASADO

3. Amasar hasta integrar
4. Reposo de 12 h a temperatura ambiente (debe crecer claramente)

SEGUNDO AMASADO

5. Amasar hasta obtener una masa lisa, elástica y brillante
6. Reposo de 8 h o hasta que triplique su tamaño

HORNEADO Y FINAL

7. Formar, al molde
8. Hornear a 175 °C durante 45/50 min
9. Enfriar boca abajo
10. Inyectar pistacho
11. Cortar

POR RACIÓN	8,3 g Proteínas	15 g Grasas	49 g Hidratos	1,4 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa