



PANETTONE GENOVESE (NATALE) BIMBY® TM 31



Total: 53min
Preparazione: 3min



medio

Ingredienti

PANETTONE GENOVESE (natale)

250 g farina bianca
80 g zucchero
100 g burro morbido
1 uovo
100 g uvetta
10 g semi di finocchio o di anice
20 g pinoli 20 gr. Pinoli
20 g acqua di fiori d'arancio
20 g canditi
5 g bicarbonato oppure lievito.

Preparazione

Inserire nel boccale farina, zucchero, uova, bicarbonato, acqua fiori d'arancio e burro. 1 min. vel.6 e poi 1 min. 🍲 **"velocità spiga"** ;

Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 🍲 **"velocità spiga"** tutti gli altri ingredienti: 30 sec. Vel. 🍲 **"velocità spiga"** ;

Dare la forma di una cupola e disporre il panettone sulla placca del forno rivestita con carta forno;

Incidere sulla sommità dei panettoni una croce;

Cuocerlo in forno preriscaldato a 180° per 50 minuti circa.



Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: [m.assu](#) Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>