

## 1. La ricetta parte 1

Unisci 80 grammi di farina e due cucchiai di acqua tiepida al lievito naturale e lascialo riposare per almeno due ore in una ciotola coperta da un panno.

Metti in ammollo l'uvetta, scolala e asciugala bene.

Separa i tuorli dalle chiare delle uova. Unisci lo zucchero e il miele ai tuorli, sbatti bene con una frusta, aggiungi due cucchiai d'acqua, il sale, il burro fuso e il resto della farina. Unisci all'impasto sia il lievito naturale che quello di birra sbriciolato.

## 3. Ingredienti:

300 grammi di farina  
65 grammi di lievito naturale;  
2,5 grammi di lievito di birra;  
60 grammi di zucchero;  
2 cucchiai di miele;  
80 grammi di burro;  
4 tuorli d'uovo;  
80 grammi d'uvetta;  
25 grammi di arancia candita;  
un pizzico di sale.

## 2. La ricetta parte 2

Lavoralo con le mani su un piano ben infarinato, finché l'impasto non acquista la giusta consistenza e si stacca dalle mani. Come ultima cosa aggiungi i canditi e l'uvetta.

Forma una palla con l'impasto e mettila a riposare in una teglia alta rivestita di carta da forno per almeno quattro ore.

Cuoci nel forno a 220° per 35-40 minuti.

## 4. IL PANETTONE

Uno splendido panettone fatto in casa sarà il tuo trionfo di piccolo chef al pranzo di Natale!