

## Natale 2022, come preparare in casa il panettone per la tavola delle feste

**Autore:** Manuela Zanni

**Data:** 03 Dicembre 2022



Esistono diverse leggende che riguardano il [panettone](#), immancabile protagonista della [tavola delle feste](#). Scopriamole insieme e poi proviamo a prepararlo in casa con una ricetta semplice da realizzare anche se non siete pasticceri.

### L'origine del panettone

L'etimologia della parola panettone sembrerebbe essere *"Pan de Toni"*. Secondo questa versione, l'aiutante di cucina di Ludovico il Moro, Toni, sarebbe l'inventore del [dolce simbolo della tradizione natalizia italiana](#). Sembra, infatti che per rimediare all'errore commesso dal capocuoco degli Sforza che aveva bruciato il dolce per il banchetto ducale, Toni, avesse deciso di usare il panetto di lievito madre che aveva conservato gelosamente per il suo Natale, lavorandolo più volte con farina, uova, zucchero, uvetta e canditi, fino ad ottenere un impasto soffice e molto lievitato. Il

risultato fu un dolce che ebbe un successo strepitoso e che Ludovico il Moro battezzò “Pan de Toni” in omaggio al suo involontario e inconsapevole creatore.



panettone

## La leggenda sul panettone

Un'altra leggenda narra che Ughetto, figlio del condottiero Degli Atellani, per far colpo sulla bella e giovane Adalgisa figlia del pasticciere Toni, commissionò al padre di lei uno speciale pane arricchito con burro, uova, zucchero, cedro e arance candite che ottenne il risultato sperato, e così molti nobili iniziarono a regalare il "pan del Toni" alle proprie innamorate. Quale che sia la verità, è certo che il ruolo di Toni sia stato determinante per la nascita di quello che rappresenta oggi il simbolo della tradizione natalizia italiana, senza il quale questo giorno non avrebbe lo stesso, inconfondibile, sapore.

## Il dolce delle feste

Sebbene entrambe le versioni possano essere convincenti, la vera origine del panettone va ricercata nell'usanza diffusa nel Medioevo di celebrare il Natale con un pane più ricco di quello di tutti i giorni (e quello di frumento veniva considerato già un lusso). Il tutto trova conferma nel divieto valido fino al 1395 per tutti i forni di Milano (escluso quello che forniva i più ricchi) di preparare il pane con il frumento. Divieto a cui veniva concessa una deroga solo a Natale, quando tutti i fornai potevano preparare il pane di frumento da regalare ai propri clienti abituali. L'abitudine di consumare pane di frumento a Natale, quindi, è molto antica. Non c'è da stupirsi quindi che molte città italiane ed europee condividessero l'usanza di preparare un pane più ricco nei giorni di festa anche se poi solo quello milanese è diventato il panettone. Per coloro che volessero cimentarsi nell'impresa, complessa ma non impossibile, di preparare il panettone in casa, ecco la ricetta in due versioni, per onnivori e vegana, più difficile da trovare in commercio.

LEGGI ANCHE: [Christmas Pigiama Porta Party, l'idea divertente per grandi e piccini](#)

## La ricetta del panettone tradizionale

Ingredienti

Per il primo impasto:

270 gr di lievito madre

780 gr di farina

210 gr di burro

210 gr di zucchero

6 rossi d'uovo

500 gr di acqua (300 da mettere a bagno con lo zucchero e il resto poco alla volta)

Per il secondo impasto:

170 gr di farina

60 gr di burro fuso

60 gr zucchero

30 gr miele

6 rossi d'uovo

8 gr di sale

500 gr di uvetta

250 gr di scorza di cedro candita

250 gr di scorza di arancia candita

aroma vaniglia e arancia



panettone

Per preparare il primo impasto: lavorate lievito e uova per 5 minuti, aggiungendo lo zucchero con i 300 gr. di acqua, il burro e tutta la farina. Quando la pasta sarà legata, poco alla volta, aggiungete l'acqua rimasta (circa 200 gr). Ad acqua assorbita totalmente, mettete l'impasto in un recipiente, lasciando lievitare per 12 ore in un posto caldo, ricoperto da un telo. Preparate il secondo impasto, aggiungendo al primo farina, miele, sale e zucchero. A pasta legata, formate una palla, aggiungete le uova, il burro fuso tiepido. Amalgamate il tutto, versate la frutta e impastare fino a farla incorporare. Fate riposare per 1 ora l'impasto, tenendolo coperto con un panno. Formate infine delle palle del peso desiderato e mettetele nello stampo di carta per panettone. Lasciate lievitare

per  $\frac{3}{4}$  ore fino a che la pasta raggiunge il bordo dello stampo, fate un taglio a croce, mettete un pezzettino di burro al centro e cuocete a 180°C per circa 1 ora per lo stampo da 1 kg. Alla fine della cottura capovolgete il panettone e lasciatelo raffreddare a testa in giù. Servite non prima di 24 ore.

LEGGI ANCHE: [Regali fai-da-te: scorzette candite e marmellate per i più golosi](#)

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/natale-2022-come-preparare-in-casa-il-panettone/>

Generato il 30/04/2025