

# Panone di Bologna

Il panone è un dolce natalizio tipico di Bologna. E' abbondante di cioccolato. Una vera delizia. Come tutti i dolci tipici di questa festività, contiene molto cacao e tanti canditi e frutta secca, ma a differenza dei panidolci di altre regioni (come il pampepato, i mostaccioli ecc) è meno pungente, poiché non prevede le spezie.



Ingredienti per una teglia di circa 30x20:

- 500 gr farina 00
- 50 gr burro
- 400 gr zucchero semolato
- 50 gr zucchero a velo vanigliato
- 25 gr pinoli
- 200 gr uvetta
- 75 gr canditi freschi misti
- 250 gr di mostarda di frutta (marmellata di mele e pere cotogne)  
in alternativa si puo' usare una marmellata di prugne
- 25 gr cacao in polvere
- 1 uovo intero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1/2 bicchiere di latte
- 100 gr di cioccolato fondente

Tagliare i canditi a cubetti di circa 1 cm di lato, ammollare le uvette in acqua tiepida per circa 10/20 minuti poi scolare bene. Unire tutti gli ingredienti (eventualmente usando il mixer) e impastare molto bene fino ad ottenere un composto omogeneo. E' meglio setacciare farina, lievito e cacao insieme per evitare grumi, ed aggiungerli come ultimi ingredienti, un

poco alla volta.

Quando l'impasto risulta ben amalgamato, imburrare una casseruola e versare nello stampo, tenendo un'altezza di circa 7-8 cm.

Considerare che l'impasto lievita un po' durante la cottura, quindi meglio non raggiungere il bordo delle teglie ma lasciare almeno 1 cm di spazio in altezza.



Cuocere in forno a 170° per un'ora o più, e comunque finché inserendo uno stecchino nel centro questo non esce ben asciutto.



Lasciare riposare almeno 2 giorni prima di servire.

Ben chiuso in un contenitore ermetico, il dolce si conserva per molte settimane, rimanendo umido al punto giusto.

Potete anche tagliarlo a fettine spesse, e congelarlo, separando ogni fetta con un pezzetto di carta forno. Ben sigillato si conserva in freezer fino a 12 mesi.