

Rezept: Panettone

Vorteig:

30 g Hefe
1,2 dl Milch
120 g Mehl
100 g Zucker

Zutaten mischen und bei Zimmertemperatur 8 Stunden gehen lassen (wird in der Fachsprache Hebel genannt).

Teig:

8 g Malz
1 kleiner EL Fiori di Sicilia
5 g Salz
250 g Mehl
2 ganze Eier
60 g weiche Butter
1 Msp. Kurkuma
1 TL Backpulver
120 g kandierte Früchte (Orangeat, Sultaninen, Ingwer, Cranberries)

Zubereitung:

Alle Zutaten zum Hebel geben, gut mischen (walken), in Panettoneform geben, so dass der Teig höchstens 1/3 der Form füllt. Bei Zimmertemperatur 6-8 Stunden gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 17-20 Minuten backen und auskühlen lassen.

Dies ist ein Rezept, welches eigentlich immer gelingt. Panettone ist eher heikel herzustellen und braucht viel Zeit. Die Zutaten und die genaue Arbeitsweise bestimmen über den Erfolg.