

Panettone 1

Kategorien: Weihnachten, Hefeteig, Land, Italien

Zutaten für: 1 Rezept

40	Gramm	Hefe
250	ml	Milch
650	Gramm	Mehl
200	Gramm	Weiche Butter
150	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Salz
1	Teel.	Zitronenabrieb, unbehandelt
1	Prise	Muskat
6		Eigelb
80	Gramm	Orangeat
100	Gramm	Zitronat
150	Gramm	Rosinen
80	Gramm	Mandeln, gehackt

Tortenring mit 16 cm Durchmesser, 5 cm hoch ;
Backpapier ; Butter zum Einfetten

Anleitung:

Die Hefe mit der Milch glatt rühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Kuhle eindrücken und die Hefe-Milch hinein geben.

Die Flüssigkeit mit etwas Mehl zu einem Vorteig vermischen und diesen mit einem Tuch bedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Butter, Zucker, Salz, Zitronenschale und Muskat etwas schaumig rühren. Nach und nach die Eigelb zugeben und alles unter den Vorteig arbeiten. Den Teig leicht schlagen, bis er Blasen wirft und nochmals zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit Orangeat und Zitronat klein schneiden und zusammen mit den Rosinen und den gehackten Mandeln unter den Hefeteig mischen. Dann den Teig noch mal zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einen Tortenring mit 16 cm Durchmesser und 5 cm hohem Rand darauf stellen. Den Rand mit gefettetem Backpapier auslegen. Pro Tortenring 750 g Teig abwiegen, zu einem kleinen Laib formen und in die Form geben. Darin 20-25 Minuten gehen lassen und dann im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde backen. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen.

Wer den Panettone etwas länger lagern möchte, sollte ihn mit gekochter Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Fondant glasieren.