leicht modifiziert von www.Mamas-Rezepte.de

Panettone

ca. 1,5 kg

Zutaten

Für den Hefeteig- Ansatz:

40 g frische Hefe, 1

Teelöffel Zucker, 1 Esslöffel Mehl, 6 EL lauwarme Milch

Für den Hefeteig:

425 g Mehl Type 550, 2 Prisen Salz, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker (8 g), ca. 125 ml Milch, Zitronenschale von 1 Zitrone, 2 Eidotter, 2 Eier, 130 g Butter, 50 g extra Mehl zum Kneten,

Für die Trockenfruchteinlage:

40 g gehobelte Mandelblättchen, 40 g Rosinen, 40 g kandiertes Orangeat, 40 g kandiertes Zitronat, 40 g rote kandierte Kirschen, 1 gehäufter Esslöffel Mehl,

zu Bepinseln flüssige 100 g Butter

Zubereitung

- 1. Eier, Butter und Milch aus dem Kühlschrank nehmen und zimmerwarm werden lassen
- 2. Zucker in 4 Esslöffel warmer Mich auflösen, Hefe einbröseln und ebenfalls auflösen
- 3. 1 Esslöffel Mehl einrühren und den Ansatz 15 Minuten im Warmen gehen lassen
- 4. währenddessen Salz, Zucker und Vanillezucker mit dem Mehl vermischen
- 5. Zitrone waschen, trockenreiben und die Zitronenschale in das Mehlgemisch reiben
- 6. den Hefansatz zum Mehl geben, Eier, Eidotter, Milch und Butter in den Teig einkneten
- 7. den Teig gründlich kneten bis er sich von der Schüssel löst
- 8. Teig abdecken und im warmen etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt
- 9. währendessen Kirschen, Orangeat und Zitronat in sehr kleine Stücke hacken dabei mit Mehl bestäuben daß die Stücke nicht zusammenkleben
- 10. wenn die Rosinen hart sind, diese in warmen Wasser einweichen und dann über einem Sieb abtropfen lassen.
- 11. den Teig unter Zugabe von wenig Mehl etwa 5 Minuten erneut kneten bis er nicht mehr klebt
- 12. den Teig wieder ruhen lassen, bis er sich wieder im Volumen verdoppelt
- 13. nun den Teig nochmals solange kneten bis keine Luftblasen mehr drin sind, dann auf einer bemehlten Fläche flach ausdrücken
- 14. die Fruchtstücke, Rosinen und Mandelblätter auf dem Fladen gleichmäßig verteilen, den Fladen zusammenrollen und alles nochmal intensiv verkneten
- 15. diesen Teigklos in einen mit Backpapier ausgelegten Topf legen
- 16. den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen lassen
- 17. am Backtag den Teig in der Küche 1-2 Stunden langsam warm werden lassen, den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen, .
- 18. die Panettone kreuzweise einschneiden und mit flüssiger Butter einpinseln
- 19. die Panettone ca. 10 Minuten backen
- 20. die Oberfläche wieder mit flüssiger Butter einpinseln, mit Alufolie abdecken und nochmals 10 Minuten backen
- 21. die Temperatur auf 175° reduzieren, den Kuchen wieder mit flüssiger Butter einpinseln und nochmals 30 Minuten backen
- 22. nochmals mit Butter einpinseln und weitere 10 MInuten backen
- 23. mit einem Holzspieß den Teig durchpieksen und gucken ob Teig dran kleben bleibt,
- 24. in diesem Fall weitere 10 Minuten backen, diese Schritte wiederholen, bis kein Teig mehr dran klebt
- 25. die Panettone nochmals dünn mit Butter bepinseln und 2 Stunden auskühlen lassen.
- 26. die Panettone aus der Form nehmen und in Alu- oder Frischhaltefolie gewickelt mindestens einen Tag ruhen lassen.



Zeitbedarf	
am Vortag insgesamt 1 Stund	e, am Backtag insgesamt 1,5 Stunden
mit Unterbrechungen	
letzte Änderung 2015-12-20,	www.dietzens.de