



Panettone

Zutaten für ca. 45 Stück

Für den Grundteig:

600 ml Wasser
200 g weiche Butter
4 g frische Hefe
1,3 kg Mehl

Für den Endteig:

900 g Mehl
400 g weiche Butter
360 g Eigelb
100 g Zucker
16 g Salz
400 g gewürfelte kandierte Orange
350 g gewürfelte kandierte
Früchtemischung

Für die Mandelglasur:

800 g Mandelglasurpulver
400 ml Wasser
Kristallzucker
Puderzucker

Zubereitung des Grundteiges

- 1 Alle Zutaten für den Grundteig gemeinsam mit 400 ml Wasser vermischen. Wenn der Teig beginnt eine gleichmäßige Form anzunehmen, das restliche Wasser allmählich hinzufügen.
- 2 Den Teig solange kneten, bis er eine gleichmäßige Konsistenz erreicht hat. Die Temperatur des Grundteigs sollte dabei zwischen 26 bis 28 °C liegen. Anschließend den Teig in einem großen Behälter ruhen lassen.
- 3 Den Behälter mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur (24 bis 26 °C) für 12 bis 14 Stunden aufgehen lassen. Das Volumen sollte sich in dieser Zeit vervierfachen.

Panettone

Zubereitung des Endteiges

- 1 Die angegebene Menge an Mehl, Salz, Zucker und Butter dem Grundteig hinzufügen und für mehrere Minuten kneten. Danach das Eigelb langsam dazugeben.
- 2 Den Teig weiterhin kneten, bis er wieder eine gleichmäßige Konsistenz hat. Die kandierten Früchte hinzugeben und mit dem Teig vermengen, bis die Früchte gut in dem Teig eingearbeitet sind.
- 3 Den Teig wieder mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 40 Minuten ruhen lassen.
- 4 Nach 40 Minuten den Teig in 100 g-Stücke aufteilen, aufrollen und weitere 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.
- 5 Erneut die Teigstücke aufrollen und in Papierformen legen.
- 6 Die kleinen Panettoni für 3 bis 3,5 Stunden bei 30 °C im Backofen aufgehen lassen. Der Teig sollte am Ende fast aus den Förmchen herausgehen. Anschließend die Panettoni 10 Minuten lang an der frischen Luft abkühlen lassen, bis die Oberfläche fest wird.

Zubereitung der Mandelglasur

(wichtig: Die Mandelglasur erst kurz vor der Verwendung zubereiten)

- 1 Das Mandelglasurpulver schnell mit dem Wasser vermengen und für mehrere Minuten umrühren.
- 2 Mit einem Spritzbeutel mit flacher Öffnung die Glasur gleichmäßig auf die aufgegangenen Panettoni auftragen. Mit Kristallzucker dekorieren und mit Puderzucker bestäuben.
- 3 Die Panettoni bei 180 °C 15 Minuten backen und anschließend für weitere 10 Minuten bei 170 °C backen. Die letzten 5 Minuten den Ofen auf Umluft umstellen.