

Italienischer Panettone



4 EL	Milch
1 Würfel	frische Hefe
150 g	Rosinen
4 EL	Rum
1	Vanilleschote
250 g	Butter
170 g	Zucker
6	Eier (Gr. M)
1 TL	Zitronenschale
1 TL	Orangenschale
550 g	Mehl (Type 405)
1 Prise	Salz
50 g	Zitronat
50 g	Orangeat
etwas Hagelzucker zum Bestreuen	
etwas Mehl zur Teigverarbeitung	
etwas Butter für die Form	

1.

4 EL Milch, 1 Würfel frische Hefe, 150 g Rosinen, 4 EL Rum, 1 Prise Zucker Milch im Topf lauwarm erwärmen. Hefe darüberbröseln und 1 Prise Zucker hinzugeben. Mit einer Gabel kurz durchrühren, dann die Masse etwa 5 Min. gehen lassen. Rosinen mit Rum in einen Topf geben und kurz köcheln lassen. Abkühlen lassen.

2.

1 Vanilleschote, 250 g Butter, 170 g Zucker, 6 Eier, 1 TL Zitronenschale, 1 TL Orangenschale, 550 g Mehl, 1 Prise Salz

Mark der Vanilleschote auskratzen und mit Butter, restlichem Zucker und Eiern verrühren. Zitronenschale und Orangenschale unterrühren. Mehl mit Salz vermischen und die gegangene Hefemasse hinzugeben. Butter-Zuckermasse ebenfalls hinzugeben und alles ca. 5 Minuten mit den Knethaken zu einem Teig verkneten.

3.

etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen weitere 10 Minuten kneten. Danach kein Mehl mehr hinzufügen. Teig zurück in die Schüssel legen und abgedeckt bei warmer Temperatur etwa 2 Stunden gehen lassen oder bis sich der Teig verdoppelt hat.

4.

50 g Zitronat, 50 g Orangeat, etwas Butter für die Form

Teig nochmal kurz kneten und nach und nach Rosinen, Orangeat und Zitronat kurz unterkneten. Eine Springform (Ø20cm) einfetten. Teig hineingeben und nochmal abgedeckt 60 Minuten gehen lassen.

5.

etwas Hagelzucker zum Bestreuen

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Hagelzucker auf den Teig streuen und den Panettone etwa 45 Minuten backen. Nach 30 Minuten ggf. mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Vollständig abkühlen lassen.