

Italienischer Panettone



300ml	450ml	600ml	Milch
50 g	75g	100g	Butter
450g	675g	900g	Mehl
80g	120g	160g	Zucker
1/2Tl	3/4Tl	1Tl	Salz
1/2Wf	3/4WF	1WF	frische Hefe
1	1,5	2	Bio-Orange
50g	75g	100g	Nuss-Nougat
50g	75g	100g	weiße Schokolade
50g	75g	100g	ganze Pistazienkerne
50g	75g	100g	Orangeat
Fett (für die Form)			
Mehl (zum Bearbeiten) 1 Eigelb			
1 El Puderzucker			

1. Für den Teig Milch und Butter in einem Topf leicht erwärmen, so dass die Butter schmilzt. Auf Körpertemperatur/lauwarm abkühlen lassen.
2. Das Mehl in eine große Rührschüssel sieben, mit Zucker und Salz vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln und etwas Milch-Butter-Gemisch zugießen, die Hefe darin auflösen. Dann die restliche Milch und Orangenschale zugeben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten, relativ weichen Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat.
3. In der Zwischenzeit Nougat und Schokolade fein würfeln und einfrieren. Die Panettone-Form (1,6 l Inhalt) dünn fetten.
4. Teig erneut mit den Knethaken des Handrührgerätes durchkneten. Pistazien und Orangeat zugeben, zum Schluss die gefrorenen Nougat- und Schokoladenstückchen. Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einer Kugel formen und diese in die Panettone-Form geben. Mit einem Handtuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen vergrößert hat.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten backen.
6. Eigelb mit 1 El Wasser verquirlen, die Oberfläche des Panettone damit einpinseln. Erneut in den Ofen stellen und auf unterster Schiene weitere 10-15 Minuten backen, bis der Kuchen die Oberfläche goldbraun und glänzend ist.
7. Abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.