

# Panettone



**250** g Milch

**1** Würfel Hefe (42 g)

**1** Ei (Kl. M)

**2** Eigelb (Kl. M)

**100** g Zucker

**500** g Mehl (Type 405)

**100** g Butter

**1** Prise Salz

**20** g Orangeat

**20** g Zitronat

**80** g Rosinen

Mehl (für die Arbeitsfläche)

Butter (für die Form und zum Bestreichen)

1. 7 El Milch leicht erwärmen, die Hefe hineinbröseln und auflösen lassen. Ei, Eigelb, 1 Tl Zucker und 1 El Mehl unterrühren. Die Hefemischung abgedeckt für ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen, die restliche Milch leicht erwärmen. In einer Schüssel restliches Mehl, Zucker und Salz mischen. In der Mitte eine Mulde formen und die Hefemischung hineingeben. Die flüssige Butter dazugeben und Orangeat, Zitronat und die Rosinen darauf verteilen. Restliche Milch hinzugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers vermischen, anschließend mit den Händen kneten. Nach Bedarf Mehl oder Milch unterkneten, bis ein homogener Teig entsteht. Mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort für ca. 1 Std. gehen lassen.
3. Eine Panettone- oder Souffléform einfetten und für den Rand Backpapier zurechtschneiden. Die Form damit so auskleiden, dass das Backpapier oben etwas übersteht. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, zu einer Kugel formen und in die Form legen. Abgedeckt weitere 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Backofen auf 190 Grad vorheizen und die Butter zum Bestreichen zerlassen. Den Teig an der Oberfläche mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden und mit der zerlassenen Butter einstreichen. Auf mittlerer Schiene ca. 40 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, ca. 20 Min. in der Form abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen, direkt wieder umdrehen und vollständig abkühlen lassen. Das Backpapier abziehen.