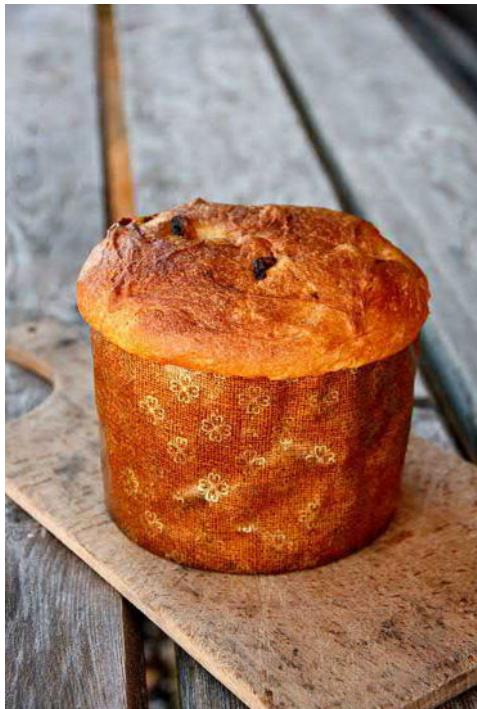


Panettone



Grundsauer (mind. 3 x aufgefrischt)

18 g Weizenmehl Tipo 0 („Ciabatta-Mehl“) 8 g
Wasser (50°C)
18 g Anstellgut (TA 150)

Weizensauerteig

40 g Wasser (50°C)
28 g Zucker
44 g Grundsauer
100 g Weizenmehl Tipo 0 („Ciabatta-Mehl“) 23 g
Eigelb
30 g Süßrahmbutter

Hauptteig

gesamter Sauerteig
30 g Wasser (50°C)
60 g Zucker
6 g Honig
75 g Weizenmehl Tipo 0 („Ciabatta-Mehl“) 30 g
Eigelb
2,5 g Salz
37,5 g Süßrahmbutter
62,5 g Sultaninen
62,5 g Orangeat
0,75 g Zitronenschalenabrieb

Wichtig und die Grundregel bei Panettone: Der Sauerteig muss hochaktiv sein. Er wird mindestens dreimal vorher aufgefrischt und wie der Panettoneig möglichst konstant bei 27°C gehalten, um die Hefen und die milden Säuren zu fördern.

Den Grundsauer bei 27°C mindestens 3 Mal auffrischen. Sein Volumen sollte sich innerhalb von 3–4 Stunden verdoppeln.

Für den Sauerteig den Zucker im Wasser lösen, den Grundsauer einrühren und anschließend mit dem Mehl 2 Minuten auf niedrigster Stufe zu einem festen Teig vermischen.

Das Eigelb 1 Minute auf niedrigster Stufe zugeben und anschließend 12 Minuten auf zweiter Stufe einen Teig mit sehr gut ausgebildetem Klebergerüst kneten.

Die Butter in Stücken einarbeiten und weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Der Sauerteig sollte sich von der Schüssel lösen.

8–10 Stunden bei 27°C reifen lassen (Verdreibachung des Volumens).

Für den Hauptteig Wasser, Zucker und Honig verrühren. Den Sauerteig untermischen und das Mehl zugeben. 2 Minuten auf niedrigster Stufe zu einem festen Teig vermischen.

Das Eigelb 1 Minute auf niedrigster Stufe zugeben und anschließend 10 Minuten auf zweiter Stufe einen Teig mit gut ausgebildetem Klebergerüst kneten.

Das Salz zugeben und weitere 5 Minuten zu einem sehr gut ausgeknetetem Teig verarbeiten.

Die Butter in Stücken zugeben und weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Der Teig ist weich, feucht glänzend und sehr gut dehnbar.

Zum Schluss 1 Minute auf niedrigster Stufe Sultaninen, Orangeat und Zitronenschale einarbeiten.

Bei 27°C 14–48 Stunden reifen lassen (Verdreibachung des Volumens).

Den Teig ohne Mehl rundwirken und in die Panettoneform setzen.

6–8 Stunden bei 27°C reifen lassen (Verdreibachung des Volumens).

Bei 220°C fallend auf 180°C mit etwas Dampf 40–45 Minuten backen (Kerntemperatur 93–94°C).

Nach dem Backen am besten hängend für 12–24 Stunden bei 12–18°C auskühlen lassen.