

Rezept für Panettone

Mit dieser Mischung der Meraner Mühle für Panettone können Sie, mit einem gewissen Aufwand, einen leckeren Panettone backen.

Es ist aufwendig, es ist die "Königsklasse", es lohnt sich :-)

Halten Sie sich unbedingt an das Rezept, dann klappt es sicher!

Zuerst einen Vorteig am Vorabend zubereiten:

- **500g Panettonemischung**
- **250g Wasser (18-20°C)**
- **50g Eigelb**
- **1g Hefe**

Aus allen Zutaten einen glatten Teig kneten – 3 Minuten langsam, 7-9 Minuten schnell.

Es ist sehr wichtig, das sich ein ausgeprägtes Klebnetz gebildet hat.

Wenn der Teig schön dehnbar und elastisch ist:

- **100g weiche Butter** unterkneten.

Zuerst langsam, dann im schnellen Gang.

Ebenfalls bis sich wieder ein glatter, glänzender Teig gebildet hat.

→ Dieser muss nun in einen warmen Raum, am besten in eine Gärbox o.ä.

Der Vorteig muss bei 25-28°C für 10-12 Stunden ruhen – **bis sich das Volumen vervierfacht hat!!!**

Am besten geben Sie 300g Vorteig in einen 1 Liter Messbecher. Wenn dieser voll ist, ist der Vorteig perfekt zur weiterverarbeitung.

10 bis 12 Stunden später - gut geschlafen? Jetzt geht's weiter!

Der Teig hat sich über Nacht vervierfacht und kommt nun wieder in die Knetmaschine:

- **901g Vorteig**
- **150g Gran lievitati oder Manitoba Weizenmehl – WICHTIG!!!**
- **25g Wasser 18-20°C**

Zuerst langsam und dann im schnellen Gang einen glatten, glänzenden Teig kneten.

Wichtig ist wieder das ausgeprägte Klebnetz! Ansonsten hat der Teig nicht die Stabilität, die vielen schweren Zutaten zu tragen.

Ist der Teig fertig ausgeknetet, geht's weiter..

Ab sofort wird der Teig nur noch im langsamen Gang geknetet.

Alle Zutaten nach und nach zugeben. Die nächste erst zugeben, wenn die letzte sauber untergeknetet und der Teig wieder schön glatt ist. Sonst wird's nix!

- 150g Zucker und 1EL Honig
- 100g Eigelb – Zimmerwarm
- 150g Butter – Zimmerwarm
- 450g Fruchtemischung (50/50 Orangeat/Sultaninen)

→ ~ 1,9 kg fertiger Panettoneteig

Jetzt braucht der Teig eine Teigruhe – bei 25° für ca. 60 Minuten

Danach werden Teigstücke in der gewünschten Gewichtsklasse abgewogen und ohne Mehl, sondern mit etwas Öl auf der Arbeitsfläche aufgearbeitet.

D.h. Mit „Spannung“ in die Formen gelegt und kommen dann wieder bei 25-28°C in die Wärme/Gärbox...

Wenn sich nach 3-5 Stunden das Volumen verdoppelt hat (*bei unseren Formen ist das ca. 1-2cm unter dem Rand (100g Formen) und 2-3cm unter dem Rand bei den 300g Formen*), kann man die Panettone zuerst mit Mandelglasur, Mandeln, Granella di Zuccherio und Puderzucker verzieren.

Je nach Backofen und Gewicht werden die Panettone nun bei 180°C für 18-30 Minuten gebacken.

Die Kerntemperatur sollte ca. 92°-94°C betragen.

→ 300g Panettone brauchen ca. 30 Minuten

→ 100g Panettone lediglich ca. 18 Minuten.

Viel Spaß beim Backen, und an die Regeln halten!

Dann können Sie schon bald genießen :-)

PS: lasst die Panettone 2-5 Tage in einem Kunststoffbeutel ruhen/reifen. Dann schmecken Sie am besten.

PPS: in diesem Beutel halten sie sich 3-4 Wochen.

Euer Andreas,

Bäckermeister und staatl. gepr. Lebensmitteltechniker bei backstars.de