



PANETTONE MILANESE

Der Panettone ist ein wahres Symbol der italienischen Weihnacht, komplex, subtil, aromatisch und einfach köstlich. Er wird mit Mutterhefe zubereitet und erfordert sowohl für die Zubereitung als auch für das Hefen Zeit. Wir wissen, dass es Zeit braucht, Gutes zu tun, und der Panettone ist keine Ausnahme, aber was für eine Genugtuung, dieses Rezept zu Hause zuzubereiten!

FÜR DIESES REZEPT BENÖTIGEN SIE EINE SPEZIALAUSRÜSTUNG, DAR-
UNTER

- Temperaturfühler zur Messung des Teigs.
- Einen stehenden Mixer.
- Panettone-Formen, erhältlich bei spezialisierten Online-Händlern.
- Stricknadeln oder dünne Holzdübel, um die Panettone nach dem Backen kopfüber aufzuhängen.

ZUTATEN:

20 g of Weizenmehl (W320)
20 g frische Hefe

9 g of Wasser
40 g of Weizenmehl (W320)

40 g of frische Hefe
17 g Wasser

80 g Weizenmehl (W320)
80 g frische Hefe
34 g Wasser

PANETTONE-TEIG

400 g Weizen (W320)
170 g weiche Butter
190 g frische Hefe, von der 3. Auffrischung
200 g Eigelb
150 g Wasser, 28°C
175 g Puderzucker



PANETTONE-TEIG

100 g kräftige Weißmehl (W320)
35 g Hagelzucker
60 g Eigelb
60 g weiche Butter
16 g Honig
12 g Salz
1/2 Vanilleschote, Tahiti, Samen abgeschabt
1/2 Orangenschale, frisch geschält
1/2 Zitronenschale, frisch geschält
200 g kandierte Orangen, 1cmx1cm
200 g Rosinen

GLASUR:

40 g of Mandelmehl
40 g of Haselnussmehl
120 g Hagelzucker
9 g of weiches Mehl
2 g Kakaopulver
3 g Maismehl
50 g Eiweiß
Perlzucker zum garnieren

ZUBEREITUNG:

- Beginnen Sie mit der Herstellung eines Mutterteiges. Am besten ist es, dies am Tag vor dem Servieren um 6 Uhr morgens zu tun. Alle Zutaten für „natürliche Hefe, zuerst erfrischen“ in einem Standmixer mit Knethaken mischen und 7 Minuten lang rühren, wobei darauf zu achten ist, dass die Temperatur des Teigs 27°C nicht überschreitet. Lassen Sie den Teig 3 Stunden bei 27°C gehen, bis er sein Volumen verdreifacht hat.
- Um etwa 10 Uhr morgens alle Zutaten für die „zweite Auffrischung“ im Standmixer mit dem ersten Teig verrühren und 7 Minuten rühren. Der endgültige Teig sollte eine maximale Temperatur von 27°C erreichen. Lassen Sie den Teig 3 Stunden lang bei 27°C aufgehen, bis er sein Volumen verdreifacht hat.
- Um ca. 14.00 Uhr den Vorgang mit der Mischung der Zutaten für die dritte Auffrischung wiederholen und 7 Minuten lang rühren, wobei der endgültige Teig eine Temperatur von 27°C erreichen sollte. Lassen Sie den Teig 3 Stunden lang bei 27°C aufgehen, bis er sein Volumen verdreifacht hat. Der resultierende Teig ist der „Mutterteig“ für Ihren Panettone.
- In dieser Nacht (gegen 18 Uhr) den ersten Panettone-Teig herstellen. Schmelzen Sie den Puderzucker bei schwacher Hitze im Wasser und fügen Sie dann das Mehl und die Hälfte des Eigelbes hinzu.



- In einem Standmixer mischen und gut durchrühren, um einen glatten und elastischen Teig zu erhalten. Den Mutterteig aus der dritten Auffrischung und die restlichen Eigelbe dazugeben und verrühren. Zum Schluss die weiche Butter nach und nach hinzufügen. Der fertige Teig sollte eine Temperatur von 26°C haben.
- Lassen Sie den Teig ruhen und verdreifachen Sie das Volumen für 12 Stunden bei 27°C.
- Am nächsten Tag um 7 Uhr morgens den zweiten Panettonteig herstellen, indem man den ersten Teig mit dem Mehl in einem Standmixer vermischt. Etwa 15 Minuten lang kneten. Wenn der Teig sehr dünn ist, müssen Sie eventuell etwas mehr Mehl hinzufügen.
- Zucker und Eigelb in 3 Zugaben zugeben, wobei jedes Mal vor der nächsten Zugabe eine Verbindung hergestellt werden muss.
- Honig, Vanillesamen, Orangen- und Zitronenschalen hinzufügen. Nach dem Mischen das Salz hinzufügen und weitere 3 Minuten mischen.
- Die weiche Butter nach und nach knötchenweise hinzufügen und mischen, bis sie glatt, glänzend und elastisch ist. Die kandierten Orangen und Rosinen mischen und zum Teig geben. Eine Stunde bei 27°C ruhen lassen.
- Um etwa 8.30 Uhr den Teig in zwei Hälften teilen, jedes Stück sollte etwa 1050 g wiegen. Weitere 6 Stunden bei 27°C gehen lassen.
- Um etwa 15.30 Uhr den Ofen auf 170°C vorheizen.
- Für die Glasur alle Zutaten mit einem Standmixer pürieren und den Panettone damit glasieren. Mit Mandeln und Perlzucker bestreuen.
- Backen, bis der innere Teil des Panettone 94°C erreicht hat, dann aus dem Ofen nehmen und kopfüber hängen lassen, indem man eine Stricknadel oder ein langes Stück Dübel durch den Boden des Panettone steckt und ihn aufhängt. Vor dem Servieren 12 Stunden ruhen lassen.