



Panettone

asi 8 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



Přísady::

Na těsto:

500 g hladká mouka
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
5 g sůl
100 g cukr
1 KL Aroma citrónové Dr. Oetker
2 ks vejce
120 g máslo změkklé

Na náplň:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker nasekaná
50 g ořechy kešu nasekané
50 g ořechy vlašské nasekané

Na potření a posypání:

1 ks vejce
2 PL odebrané směsi polevy a ořechů

Ještě potřebujeme:

potravinářská fólie
dortová forma (ø18 cm)

- 1 Těsto připravíme tak, že v míse smícháme mouku s droždím, solí a cukrem. Přidáme aroma, vejce a máslo a ručně vypracujeme hladké těsto. Těsto vložíme do olejem vymazané mísy, přikryjeme potravinářskou fólií a necháme asi hodinu kynout. Poté vložíme těsto do chladničky asi na 12 hodin (tímto způsobem se vyvíjí pomalá fermentace, která zesílí chuť). Po pomalém kvašení těsto vyjmeme z chladničky a necháme 20 minut odpočívat při pokojové teplotě.
- 2 Na náplň v míse smícháme polevu s ořechy a 2 PL odebereme na posypání.
- 3 Těsto vyklopíme na pomoučenou pracovní plochu a vyrovnáme rukama na plát. Plát posypeme směsí polevy a ořechů. Těsto dvakrát přeložíme na polovinu, aby se zapracovalo, aniž by bylo hněteno. Z těsta vytvarujeme kouli a vložíme do vymazané formy tak, aby šev směřoval dolů. Přikryjeme utěrkou a necháme ještě asi 2 hodiny kynout.
- 4 Povrch potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky rozšlehaným vejcem a posypeme směsí polevy s ořechy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 70 minut

- 5 Panettone necháme vychladnout.





Tip:

- Pokud vidíme, že při pečení panettone na povrchu příliš tmavne, můžeme ho přikrýt alobalem nebo papírem na pečení.

