

.....

# PANETTONE

## CLASSICO



## REZEPT ERGIBT CA. 24 KG TEIG (24 PANETTONI)

Nachdem der Sauerteig dreimal aufgefrischt wurde, am Abend den ersten Teig herstellen.

### ABENDANSATZ

Zucker .....	1750 g
30 °C heißes Wasser .....	1 L
Eigelb .....	1250 g
Natürlicher Sauerteig .....	2000 g
Mehl für Panettone* .....	4000 g
Eigelb .....	1250 g
30 °C heißes Wasser .....	0,5 L
Butter .....	2500 g

Zucker, Wasser und einen Teil des Eigelbs in die Rührschüssel **geben**. Einige Minuten in der Knetmaschine **laufen lassen**, dann den Natursauerteig und das Mehl **hinzufügen**. Bevor weitere Zutaten **hinzugefügt** werden, ist es äußerst wichtig, dass sich der Teig **bindet**, damit sich ein stabiles Glutennetz bilden kann. Nachdem das Netz ausgebildet ist, die Eier und das verbleibende Wasser **hinzufügen**.

Wenn der Teig die Flüssigkeiten aufgenommen hat, die Butter **hinzufügen**.

Alle Zutaten müssen dem Teig bei Raumtemperatur **hinzugefügt** werden, um Temperaturschocks zu vermeiden und die im Sauerteig vorhandenen Hefezellen und Milchsäurebakterien nicht zu beschädigen.

Nach dem Kneten muss der Teig glatt und kompakt sein. Um zu verhindern, dass der Teig austrocknet und eine Kruste bildet, sollte er mit Butter **bestrichen** werden, bevor man ihn im Gärschrank bei maximal 26 °C oder bei Raumtemperatur auf das Dreifache seines ursprünglichen Volumens wachsen lässt. Am Morgen muss der Teig das dreifache Volumen haben.

### MORGENANSATZ

Mehl für Panettone* .....	1500 g
Zucker .....	450 g
Honig .....	150 g
Eigelb .....	750 g
Konditorcreme** .....	500 g
Butter .....	500 g
Geklärte flüssige Butter .....	250 g
Salz .....	120 g
Paste aus <b>NOROHY</b> -Vanilleschoten .....	40 g

Kandierte Orangen .....	3000 g
Kandierte Zitronatzitrone .....	2000 g
Rosinen .....	1000 g

\* In diesem Rezept werden die Mehlsorten von Molino Quaglia Petra verwendet.

Den am Abend angesetzten Teig in die Rührschüssel der Knetmaschine **geben** und mit der Zubereitung des Morgenansatzes **beginnen**. Das Mehl zum Abendteig **hinzufügen** und warten, bis das Glutennetz aufgebaut ist.

Den Teig gut durchwirken, da er andernfalls nicht genug Spannung hat und nicht elastisch wird. Eigelb und Sahne **hinzufügen** und warten, bis beide Zutaten gut eingearbeitet sind. Danach Zucker und Honig **hinzufügen** und anschließend die Butter, die flüssige Butter, das Salz und die Vanille. Sobald die gesamte Butter vom Teig aufgenommen wurde, die kandierte Früchte **hinzufügen**.

Den Teig dann in einen Behälter **geben** und ca. 1 Stunde **ruhen lassen**. Nach Abschluss aller Ruhephasen, Panettone in der gewünschten Gewichtsgröße **abstechen** und den Teig kugeln bzw. rundwirken („Pirlatura-Technik“).

Die Panettone in die Formen **geben** und bei 30 °C etwa 4 bis 5 Stunden oder bei Raumtemperatur so lange wie nötig ruhen lassen.

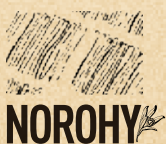
Für ein erstes leichtes Anbacken bei 150 °C 10 Minuten in den Ofen **geben**, damit die Panettone aufgehen. Den Backvorgang bei 170 °C **beenden**, wobei die Temperatur in der Mitte des Panettone 92 °C nicht überschreiten soll. Nach Beenden des Backens die Panettone **kopfüber erkalten** lassen. Da das Glutennetz instabil ist, können die Panettone andernfalls an Volumen verlieren und in sich zusammenfallen. Mit dieser Technik kann das Glutennetz auskühlen und sich festigen.

Kalte Panettone müssen innerhalb von 12 Stunden in geeignete Tüten gegeben und aufbewahrt werden, um zu verhindern, dass sie an der Luft austrocknen.



\*\*Konditorcreme:

Eigelb .....	75 g
Zucker .....	87,5 g
Kartoffelstärke .....	75 g
Ultrahoherhitze Vollmilch .....	250 g
Ultrahoherhitze Sahne 35 % .....	50 g
<b>NOROHY</b> -Bio-Vanilleschote aus Madagascar .....	2 g

Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept von:  
Rolando und Francesca Morandini

  @norohyvanille  
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung  
außerhalb der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:  
Studio des fleurs