REZEPT FÜR KLEINE PANETTONE

KLEINE PANETTONE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für 8 Stück | 75 Min. | + Geh-, Zieh- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Vorteig:
- 10 g frische Hefe
- 10 g SweetFamily Bio-Zucker
- 50 g Weizenmehl (Type 550)

Für den Sirup:
- 2 Bio-Zitronen
- 2 Bio-Orangen
- 120 g SweetFamily Bio-Zucker

Außerdem:
- 50 g Natursauerteig
- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb (Größe M)
- 2 Eier (Größe M)
- 160 g weiche Butter
- 100 g gewürfeltes Orangeat
- 50 g gewürfeltes Zitronat
- 100 g Rosinen
- Fett für die Formen
- Mehl zum Bearbeiten
- 10 g SweetFamily Bio-Zucker

6417

ZUBEREITUNG

620	11	92	20
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für den Vorteig Hefe zerbröckeln und mit 50 ml lauwarmem Wasser, Zucker und Mehl glattrühren. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 6 Stunden gehen lassen.

2. Inzwischen für den Sirup Zitronen und Orangen heiß waschen, Schale möglichst dünn abschälen und Früchte auspressen. 200 ml Saft abmessen und mit Schale und Bio-Zucker aufkochen. Ca. 2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 6 Stunden ziehen lassen. Dann durch ein Sieb gießen.

3. Sauerteig, Vorteig, Mehl, Salz, Eigelb, Eier und Sirup langsam glatt verkneten. Dann ca. 2 Minuten kräftig durchkneten, dabei 120 g Butter nach und nach zufügen und unterkneten. Orangeat, Zitronat und Rosinen mischen und unterkneten. Teig zugedeckt mindestens 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

4. 8 Dessertringe (ca. 8 cm Durchmesser, 6,5 cm hoch) leicht fetten und so mit Backpapierstreifen (à 8 x 28 cm) auslegen, dass sie oben überstehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Teig auf wenig Mehl in 8 Portionen teilen, jeweils zu einen Strang (ca. 60 cm lang) formen. Zu einer Kordel verdrehen und in die Ringe legen. Nochmals zugedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

5. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Übrige 40 g Butter schmelzen und Panettone damit bestreichen. Mit Bio-Zucker bestreuen. Im heißen Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und aus den Ringen lösen.

REZEPT FÜR KLEINE PANETTONE

Tipps:

Damit die Teigoberfläche bei den langen Gehzeiten nicht antrocknet, die Schüssel möglichst luftdicht z.B. mit einem Deckel, Bienenwachstuch oder passendem Teller abdecken.

Der Teig ergibt alternativ auch einen größeren Panettone und kann in einer hohen Springform mit 18 cm Durchmesser gebacken werden. Dann erhöht sich die Backzeit bei gleicher Temperatur auf ca. 50 Minuten.

Noch aromatischer schmeckt es, wenn ihr die Zitrusschalen selbst kandiert – hier geht es zu unserem Rezept.