Panettone

Panettone - ***von lat. panis = Brot***

Der traditionelle Oster- und Weihnachtskuchen wurde der Legende nach von dem milanesischen Bäcker Antonio Cova erfunden (daher auch pane di Tonio). Panettone gehört in Italien auch zur Sylvesterfeier.

Erstmalig wurde der Mailänder Hefekuchen im Jahre 1820 gebacken. Obwohl es dem Namen nach ein Kräftiges Brot ist, wird es jedoch mit Hefe anstatt mit Sauerteig gebacken. Ausserdem finden sich noch viele Eier und reichlich Fett in dem Kuchen wieder, was den Kuchen sehr locker macht. Gewürzt ist der Kuchen noch mit vielen kandierten Zitrusfrüchten.

Zutaten für den Teig:

- 40 g Hefe
- 250 ml Milch
- 650 g Mehl
- 200 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1/2 Teel. Salz
- 1 TL Zitronenschale unbehandelt
- 1 Msp Muskat
- 6 Eigelb
- 80 g Orangeat
- 100 g Zitronat
- 150 g Rosinen
- 80 g gehackte Mandeln
- Butter zum einfetten

Ausserdem:
Tortenring mit 16 cm Durchmesser 5 cm hoch und Backpapier

ZUBEREITUNG:
Die Hefe mit der Milch glatt rühren. das Mehl in eine Schüssel

sieben, eine Mulde eindrücken, und die Hefemilch zugeben. Die Flüssigkeit mit etwas Mehl zu einem Vorteig vermischen und diesen mit einem Tuch zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Butter Zucker, Salz, Zitronenschale und Muskat etwas schaumig rühren. Nach und nach die Eigelbe zugeben und alles unter den Vorteig arbeiten.

Den Teig leicht schlagen, bis er blasen wirft und nochmals zugedeckt ca. 20 minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit Orangeat und Zitronat klein schneiden und zusammen mit den Rosinen und den gehackten Mandeln unter den Hefeteig mischen. Nun den Teig nochmals zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einen Tortenring drauf stellen.

Den Rand mit gefettetem Backpapier auslegen.
Pro Tortenring 750 g Teig abweigen zu einem kleinen Laib formen und in die Form geben.

Darin den Teig wieder 20 - 25 Minuten gehen lassen.

Jetzt bei 180 Grad Celsus im vorgeheiztem Ofen ca 1 Stunde backen.
Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen.

Wer den Pannetone etwas länger lagern möchte, sollte ihn mit gekochter Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Fondant glacieren.

Vorgestellt in der Fernsehsendung ARD-Buffet
am Mittwoch den 27.11.2002

---

http://www.weihnachtsseiten.de/brauchtum/panettone/home.html

Die Weihnachtsseiten (http://weihnachtsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, weihnachtsseiten.de - info@weihnachtsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED