

Panetone (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **225g** putera
- **3 kašikem** maslinovog ulja
- **380 ml** mlake vode
- **2 kašikes** uvođenog kvasca
- **1/2 kašicice** soli
- **125 ml** meda
- **8jaja**
- **1 kašica** soka od limuna
- **1100 g** mekog brašna
- **500 g** mešanog seckanog suvog,
kandiranog i orašastog voća

Priprema

U velikoj ciniji pomešajte vodu, kvasac, so, med, umucena jaja, otopljen i prohlaen puter, sok od limuna, ekstrakt vanile i koru limuna. Zatim umešati seceno voće i postepeno dodati brašno, sve vreme lagano mešajući varjacom. Dobijete jako lepljivo i meko testo. Testo ohladiti u frižideru oko sat vremena. Zatim testo izvaditi na pobražnjenu radnu površinu, i podelite na cetiri manje loptice. Oblakujete u kuglu i stavite u premazane kalupe od papira ostaviti testo u kalupima 60 minuta da nadoe. Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 20 minuta i onda smanjiti temperaturu rerne pa još peci 60 minuta na 150 stepeni, ali panetone pokriti sa pek papirom da ne izgori vruc slatki hleb posuti sa šećerom u prahu prijatno.

Savet