

Panettone (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 25 g svežeg kvasca
- 225 ml toplog mleka
- 350 g brašna
- 100 g margarina
- 3 žumanjka
- 50 g šecera
- 50 g suvog groža
- oko 100 g kandirane kore limuna i pomorane

Priprema

Kako nigde kod nas u trgovinama nisam uspela naci papirnate korpice za panettone, sledi improvizacija: loncici i papir za pecenje. :) Od pek papira sam isekla krug i stavila u loncic.... potom izrezala papir 3 puta veci nego lonce. :) gornji deo papira spojila sa heftaricom i etooooo kalupa. :) :) U zdelu staviti toplo mleko, dodati malo šecera, izmravljeni kvasac i promešati. Kroz prste posuti sa malo brašna po površini i ostaviti da se kvasac aktivira. Uzeti posudu, prosejati brašno, dodati ostatak šecera, žumanjka i zamesiti sa nadošlim kvascem. Testo dobroooooo izraditi, prekriti sa krpom i ostaviti na toplom mestu da udvostruci volumen. U nadošlo testo dodati otopljeni margarin, suvo grože, kandirane korice limuna i pomorandže, sve dobro izmešati i ponovo ostaviti da se testo diže. Smesu podeliti na 3 dela, zavisi u cemu pecete, ja sam se odlucila na manje. Napravite valjak lagano od testa i polako spustite u improvizovani kalup. Ostavite na toplom još pola sata da se diže. Rernu ugrejati na 200 stepeni i stavite kolac da se pece posle 15 minuta smanjite na 180 stepeni i dopecite do kraja. Ja sam za svaki slucaj uzela štapic od ražnjica i probola da vidim da li je peceno. Ostavite u kalupu da se ohlad. Stižu praznici, pa se možda odlucite da ga napravite :) veoma fin. :)

Savet