

Panettone



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** glatkog brašna
- **100 g** graženog brašna
- **1 vrecica** vanil šecera
- **2 kašika** meda
- **4 kašike** smeeg Muscovado šecera
- **1** jaje
- **50 g** margarina
- **2.5 dl** vode
- **50 g** krupno seckanih lešnika
- **50 g** belih grožica
- **50 g** suvih smokava seckanih
- **1,5 kašičica** suvog kvasca (ili pola svežeg)
- **1 dl** ulja

Priprema

Pomešati glatko i raženo brašno, vanil šecer, smeđ šecer, med, ulje, vodu, kvasac, i ostale sastojke osim lešnika, smokava, grožica. Kada ga prvi put premesiti dodati grožice, lešnike i smokve, dobro umesiti sve skupa i ostaviti da naraste. Pa opet premesiti. Peci na 180 C oko 30 minuta. Kada je gotov, koru premazati maslacem.

Savet