

## **Panetone (2)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 225g putera
- 3 kašikemaslinovog ulja
- 380 mlmlake vode
- 2 kašikesuvog kvasca
- 1/2 kašicicesoli
- 125 ml meda
- 8jaja
- 1 kašicicasoka od limuna
- 1100 gmekog brašna
- 500 gmešanog seckanog suvog,
- kandiranog i orašastog voca

### **Priprema**

U velikoj ciniji pomešajte vodu, kvasac, so, med, umucena jaja, otopljen i prohladen puter, sok od limuna, ekstrakt vanile i koru limuna. Zatim umešati seceno voce i postepeno dodati brašno, sve vreme lagano mešajuci varjacom. Dobicete jako lepljivo i meko testo. Testo ohladiti u frižideru oko sat vremena. Zatim testo izvaditi na pobrašnjenu radnu površinu, i podelite na cetiri manje loptice. Oblikujete u kuglu i stavite u premazane kalupe od papira ostaviti testo u kalupima 60 minuta da nadože. Peci u zagrejanjoj 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 šecerom u prahu prijatno.

### **Savet**