

Panettone (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **25** gsvežeg kvasca
- **225** mltoplog mleka
- **350** gbrašna
- **100** gmargarina
- 3žumanjka
- **50** gšecera
- **50** gsuvog groža
- **oko 100** gkandirane 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, izmrvljeni kvasac i pomešati. Kroz prste posuti sa malo brašna po površini i ostaviti da se kvasac aktivira. Uzeti posudu, prosejati brašno, dodati ostatak šecera, žumanjca i zamesiti sa nadošlim kvascem. Testo dobroooooo izraditi, prekriti sa krpom i ostaviti na topлом 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 topлом još pola sata da se diže. Rernu ugrejati na 200 stepeni i stavite kolac da se pece posle 15 minuta smanjite na 180 stpeni i dopecite do kraja. Ja sam za svaki slučaj uzela štapić 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