

Panettone (3)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **350** min

Sastojci

Kvasac - prva faza:

- **30 ml** mlake vode
- **1 kašika** meda
- **10 g** pivskog kvasca
- **40 g** brašna

Druga faza - testo:

- **120 ml** mlake vode
- **120 g** šećera
- **2** žumanjka
- **60 g** rastopljenog maslaca
- **350 g** brašna

Treća faza, dodavanje u testo:

- **1** žumanjak
- **20 g** šećera
- **po želji** aroma pomorane
- **po želji** aroma vanile
- **60 g** mekog maslaca
- **50 g** brašna
- **100 g** kandiranog voća
- **150 g** suvog grožđa

Priprema

Recepata za Panettone ima raznih. Ove godine sam se odlucila da ga radim po ovom receptu, sa suvim grožem i kandiranim vocem. Verujem da ce te sad kad vidite koliko pišem, pomisliti a uuuuu ovo je teško, ima puno posla, duga priprema, ali sve je lako, ide po fazama i treba jedino strpljenje. Naravno, oni koji vole panettone bez kandiranog voca jednostavno mogu izostaviti ovaj sastojak. Dok ljubitelji cokolade mogu dodati cokoladne kapljice. Neki saveti pre pocetka: Postoje tri stupnja ukvasivanja, poštivanje svih njih i zadržavanje testa pokriveno i na toplom mestu. Morate snažno zamesiti da biste dali pravu konzistenciju testa i promicati ukvasanje. Ako želite da se digne za noc, oko 8 sati, bolje smanjiti kolicinu kvasca, a zatim 5g svežeg pivskog kvasca umesto 10g. Ovo se odnosi samo na zadnju fazu ukvasivanja. Zamena kvasca: 10 g svežeg pivskog kvasca može se zameniti s 3 g suvog kvasca ili 120 g osveženog kiselog testa. Ako želite da koristite mikser, možete slediti iste korake pri srednjoj brzini, ovo je samo savet jer je recept izricito spreman da ga mesite rukno. :) Prvo pripremiti kvasac. u 30 ml, mlake vode, dodati jednu kašiku meda, dobro promešati i staviti izmrvljen kvasac, promešati, dodati brašno i sve dobro izmešati, spojiti i ostaviti oko 30 minuta, prekriveno da se udvostruci. Druga faza: u zdelu stavimo mlaku vodu, dodamo šecer, promešamo, i dodamo kvasac, promešamo, dodamo žumanjca i otopljeni maslac, sve promešamo. Postepeno dodajemo brašno i mešamo, ja to rukama. Ostavite malo brašna stavite na radnu površinu i dobroooo mesimo rukama najmanje deset minuta. Ovaj deo je veoma važan. Testo mora biti vrlo glatko. Testo stavimo u zdelu, prekrijemo folijom i krpom ili sa zatvaracem kao ja i ostavimo da se diže oko 2 sata. Testo treba da udvostruci volumen. Treca faza: Suvo grože namociti u hladnu vodu. Testo presecemo i dodamo žumanjak, šecer, ekstrakt vanile i pomorane, promešamo. Postepeno dodajemo meki maslac i mesimo testo posle svakog dodavanja, postepeno dodajemo brašno (50 g) i mesimo na radnoj površini nekoliko minuta. Opet otvorimo testo, presecemo i na tri puta dodajemo kandirano voce i svaki puta pospemo po vocu malo brašna. Potom dodajemo suvo grože, isto na tri puta i svaki puta ga dobro iscedimo od vode, stavimo na testo i malo brašna, mesimo i tako dok ne potrošimo. Ovo je smesa za kalup 750 gr, ali moji papirni kalupi su mnogo manji pa sam ja testo podelila na 2 dela. Oblikujete kuglu testa i spustite u kalup. Prekrijete sa plasticnom kesom i ostavite na toplom oko 4 sata da udvostruci volumen. Rernu ugrejati na 190 stepeni. Pre stavljanja u rernu po površinu lagano nožem isecite + i odvojite i stavite komadic maslaca u sredinu. Prvih 10 minuta pecite na 190 stepeni, a potom smanjite na 170 i pecite oko 35-40 minuta. Kad je pecen. blizu dba probodite iglama za štrikanje ili štapicama za roštilj, okrenite naopacke i stavite u šerpu, prekrite sa krpom i ostavite da se tako ohladi. To je nacin da ostane mekan. :) :) Kažu da ga dva dana treba ostaviti da "sazri", za dva dana kod mene ce ostati samo ova slika. :)

Savet