

Panetone (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **25 g** kvasca
- **225 ml** mleka
- **350 g** brašna
- **100 g** margarina
- **3** žumanca
- **50 g** šećera
- **50 g** suvog grožđa
- **100 g** seckanih oraaha

Priprema

Kod nas se ne mogu naći kalup za panetone pa sam ih ja, po savetu Mubere Zivojević, napravila sama. Potrebne su posuđe duboke i uzane ili ako imate tri iste konzerve. Od peki papira iseci krugove za dna posuda i iseci stranice koje su tri puta više od posude koje se spoje heftalicom.

U toplo mleko sipati malo šećera, izdrobiti kvasac i dodati kašičicu brašna, izmešati i ostaviti da nadođe. U vanglicu sipati prosejano brašno, ostatak šećera, žumanca i sa nadošlim kvascem zamesiti testo. Dobro ga izraditi i ostaviti na toplom mestu da se udvostruci.

Kad je testo naraslo u njega dodati otopljen margarin, oprano i osušeno suvo grožđe i seckane orahe. Po receptu trebaju kandirane korice pomorandže i limuna umesto oraaha, ali ih nisam imala pa sam stavila orahe i naredala limunovu koru. Dobro umešati testo i ponovo ga prekriti krpom i ostaviti da naraste.

Onda testo podeliti na tri dela ako pecete i manjim kalupima, a možete i na dva dela ako pecete u vecim posudama. Od svakog dela napraviti valjak pa lagano spustiti u kalup. Ostaviti na toplom da narasta 30 minuta. Peci u zagrejanj rerni na 200°C prvih 15 minuta, onda smanjiti na 180°C stepeni i peci dok ne porumene i budu peceni, a to cete proveriti štapićem za ražnjic koji ubodete i panetone pa ako ne njemu nema testa pecen je.

Izvaditi panetone iz rerne i ostaviti ga da se ohladi u kalupima. Onda ga pažljivo izvaditi iz kalupa i služiti.

Savet

Recept za ?uveni italijanski boži?ni slatki hleb sam uzela od Mubere Zivojevic i zaista mi se dopao. Veoma je ukusan, a tako?e može biti lep i dekorativan poklon nekom dragom za Boži?. Ja sam jedan ostavila nama a druga dva jednaka poklonila. Možete ih uviti u celofan, vezati satenskom trakom u koju zakacite gran?icu nekog zimzelenog drveta i ima?ete lep i originalni poklon. Pravila sam ga još za prošli Boži?, a pravi?u i za ovaj jer mi se recept dopao.