

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
- 3žumanca
- **50 g**šecera
- **50 g**suvog groža
- **100 g**seckanih oraha

Priprema

Kod nas se ne mogu naci kalup za panetone pa sam ih ja, po savetu Mubere Zivojevic, napravila sama. Potrebne su posue 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 šecera, izdrobiti kvasac i dodati kašicicu brašna, izmešati i ostaviti da nadoe. U vanglicu sipati prosejano brašno, ostatak šecera, žumanca i sa nadošlim kvascem zamesiti testo. Dobro ga izraditi i ostaviti na topлом mestu da se udvostruci.

Kad je testo naraslo u njega dodati otopljen margarin, oprano i osušeno suvo grožje i seckane orahe. Po receptu trebaju kandirane korice pomorandže i limuna umesto oraha, ali ih nisam imala pa sam stavila orahe i narendala 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 zagrejanoj 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 štapicem 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 božini slatki hleb sam uzela od Mubere Zivojević i zaista mi se dopao. Veoma je ukusan, a takođe može biti lep i dekorativan poklon nekom dragom za Božić. Ja sam jedan ostavila nama a druga dva jednaka poklonila. Možete ih uviti u celofan, vezati satenskom trakom u koju zakacite granicu nekog zimzelenog drveta i imate lep i originalni poklon. Pravila sam ga još za prošli Božić, a praviu i za ovaj jer mi se recept dopao.