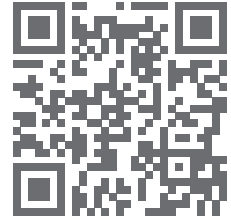


PANETTONE



OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU

Na prípravu panettone budete potrebovať (priemer 17 cm):

360 g hladkej múky, 100 g kryštálového cukru, štipku soli, 5 g sušeného droždia, 135 ml mlieka, 2 vajcia, 135 g masla izbovej teploty, ½ lyžičky vanilkového extraktu, kôru z 1 bio citróna, 100 g sušených brusníc, 120 g sušených sliviek, 50 ml portské

A TAKTO NA TO:

Namočte sušené brusnice a slivky minimálne na 45 minút do misky s portským. Múku a cukor spolu zmiešajte, uprostred vytvorte jamku a nasypťte do nej sušené droždie. Na okraj misky do múky pridajte štipku soli.

Mlieko trochu ohrejte a zmiešajte s vajcami, vanilkovým extraktom a citrónovou kôrou. Mlieko nesmie byť veľmi horúce, inak sa z vajec stane praženica. Tekutú zmes nalejte do jamky k droždiu. Pomocou robota s násadkou háku zmes mieste približne 5 minút, kým nebude cesto úplne hladké. Pridajte mäkké maslo a nechajte na nízkom stupni miesiť minimálne 20 minút. Misu prekryte potravinovou fóliou, utierkou a nechajte na teplom mieste kysnú približne 2 hodiny, až cesto zdvojnásobí svoj objem.

Zraste ho hánkami prstov, pridajte namočené sušené ovocie. Nevstrebané portské do cesta neprilievajte. Opäť robotom s hákovým nástavcom krátko premiešajte, kým sa ovocie a cesto úplne neprepoja.

Cesto bude veľmi lepkavé, preto použite varešku alebo stierku. Preložte cesto do prostriedku papierovej formy na panettone. Prikryte fóliou, prípadne utierkou a nechajte ešte 1 hodinu kysnúť.

Rúru predhrejte na 190 stupňov. Pečte na spodnom rošte približne 55 minút. Po 30 minútach prekryte alobalom, aby sa vrch nespiekol. Upečené panettone nechajte vychladnúť na mriežke. Uskladňujte na tmavom a chladnom mieste maximálne 4 dni.

