

Rezept

Mini-Panettone

Ein Rezept von Mini-Panettone, am 19.04.2024

Zutaten

FÜR DEN VORTEIG:

120 g Mehl (Type 550)	2 g frische Hefe
75 ml Milch	1 EL Zucker (15 g)
1 Eigelb (Größe M)	1 EL Naturjoghurt (40 g)
20 g weiche Butter	

FÜR DIE FRÜCHTE:

125 g Rosinen	30 g Orangeat (in Würfeln)
30 g Zitronat (in Würfeln)	2 cl Rum

FÜR DIE BUTTERMISCHUNG:

40 g weiche Butter	1 Msp. Salz
2 Eigelb (Größe M)	1 EL Zucker (15 g)
abgeriebene Schale von 1/4 Bio-Zitrone	abgeriebene Schale von 1/4 Bio-Orange

FÜR DEN TEIG:

150 g Mehl (Type 550)	65 ml Milch
3 g frische Hefe	

AUSSERDEM:

Butter für die Form	1 Ei zum Bestreichen
---------------------	-----------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Panettoneform (28 cm Ø bzw. 2 l Inhalt, ersatzweise Rohrboden- oder Gugelhupfform; 14 Stücke)
Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für den Vorteig Mehl, Hefe, Milch, Zucker, Eigelb und Joghurt mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine verkneten. Zum Schluss die Butter unterkneten. Den Vorteig mit Frischhaltefolie bedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen. Dann im Kühlschrank über Nacht (mindestens 16 Std.) ruhen lassen.
2. Für die Früchte Rosinen, Orangeat und Zitronat mit dem Rum mischen und zugedeckt über Nacht einweichen lassen.

3. Am Zubereitungstag für die Buttermischung alle Zutaten mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine glatt rühren.

4. Für den Teig Mehl, Milch, Hefe und Vorteig mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine verkneten. Die abgetropften Früchte und die Buttermischung dazugeben und den Teig auf kleiner Stufe weitere 10 Min. kneten, bis er glatt und matt glänzend ist. Den Teig mit Frischhaltefolie bedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Dann den Teig durchkneten und zugedeckt weitere 30 Min. gehen lassen.

5. Die Form mit Butter einfetten. Den Teig durchkneten, in die Form legen und die Oberfläche mit verquirltem Ei bestreichen. Die Form mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig bei Zimmertemperatur 2-3 Std. gehen lassen.

6. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Panettone im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, dann die Ofentemperatur auf 180° reduzieren und in ca. 30 Min. goldbraun backen. Den Panettone stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen. In Frischhaltefolie verpackt, bleibt der Panettone mindestens 2 Wochen saftig und aromatisch.