

ÉLESZTŐS PANETTONE

KÉSZÍTSE EL AZ OLASZOK KEDVENC
KARÁCSONYI KALÁCSÁT!



HOZZÁVALÓK

AROMÁS KEVERÉK

akácméz.....	30 g
vanília mag.....	ízlés szerint
narancshéj.....	ízlés szerint
citromhéj.....	ízlés szerint

ELŐKOVÁSZ (BIGA)

Molino Pasini Panettone liszt.....	375 g
víz.....	185 g
friss élesztő.....	5 g
vagy szárított instant élesztő.....	1,5 g

ELSŐ TÉSZTA

cukor.....	100 g
tojássárgája.....	80 g
puha vaj.....	90 g

MÁSODIK TÉSZTA

Molino Pasini Panettone liszt.....	30 g
friss élesztő.....	1 g
vagy szárított instant élesztő.....	0,3 g
víz.....	10 g
só.....	6 g
tojássárgája.....	20 g
cukor.....	40 g
puha vaj.....	40 g
aromás keverék.....	25 g
ízesítés (kandírozott narancshéj, mazsola, darabolt csokoládé/csepp).....	300 g

MÁZ (OPCIONÁLIS)

mandulaliszt.....	20 g
cukor.....	40 g
tojásfehérje.....	10-12 g

ELŐZŐ ESTE

AROMÁS KEVERÉK ELKÉSZÍTÉSE

Előző este keverje össze az aromás keverék hozzávalóit és hagyja őket a hűtőben összeérni egy éjszakán át.

BIGA ELKÉSZÍTÉSE

Öntse a vizet egy tálba és oldja fel benne az élesztőt.

Adja hozzá a lisztet, majd gyúrja össze kézzel. A tésztának darabosnak kell maradnia.

Formáljon belőle gömböt, vágjon kereszt alakú bemetszést a tetejére, fedje le fóliával és hagyja 12-14 órán át fermentálódni 22-23°C-on.



MÁSNAP REGGEL

ELSŐ TÉSZTA ELKÉSZÍTÉSE

A bigának háromszoros méretűre kell nőnie felhasználás előtt.

A dagasztógép keverőszárával kezdje el alacsony sebességen keverni a bigát a tojássárgájával 2-5 percig. Ezután növelje a sebességet közepesre és keverje további 3-5 percig, amíg a tojássárgáját teljesen felveszi és a tészta a keverőszár köré kezd csavarodni.

Adja hozzá a cukrot és dagassza 5-7 percig. A tésztának a keverőszár köré kell csavarodnia/elválnia az edény falától.

Adja hozzá a puha vaját és folytassa a dagasztást közepes sebességen 5-7 percig, amíg a tészta el nem válik a tál falától és erőssé nem válik. Nem lehet ragacsos.

Fontos: Ügyeljen arra, hogy a tészta ne melegedjen túl, a hőmérséklete ne haladja meg a 27°C-ot.

Ha túlmelegszik, tegyen jégakkut a tál alá.

Tegye a tésztát egy tálba, fedje le és hagyja 28-30°C-on fermentálódni 3-4 órán át. Ez idő alatt a tésztának háromszorosára kell nőnie.

Ha a tészta megkelt, tegye hűtőbe 30 percre, hogy lehűljön.

Közben mérje ki a második tészta hozzávalóit.



MÁSODIK TÉSZTA ELKÉSZÍTÉSE

Oldja fel az élesztőt a vízben és tegye félre.

Keverje össze az első tésztát a liszttel alacsony sebességen 3-4 percig.

Adja hozzá a cukrot és lassú sebességen dagassza további 3-4 percig, amíg a tészta erősnek és fényesnek tűnik.

Adja hozzá a tojássárgáját, növelje a sebességet közepesre és keverje 2-3 percig, amíg teljesen elkeveredik.

Adja hozzá az aromás keveréket és a sót és folytassa a dagasztást 2-3 percig. A tésztának erősnek kell lennie és körbe kell csavarodnia a keverőszáron.

Ezután adja hozzá a puha vaját és dagassza 3-5 percig, amíg a vaj teljesen beépül. A tészta kissé ragacsos marad.

Adja hozzá az élesztős vizet és dagassza tovább néhány percig, amíg a víz teljesen beépül, a tészta erős lesz és a keverőtáltól elválik.

Adja hozzá az ízesítéseket (mazsola, csokoládé, kandírozott narancshéj) és keverje további egy percig, amíg az összes bele nem keveredik.

Fontos: A tészta hőmérsékletét figyelni kell. Ne haladja meg a 27°C-ot.



ELŐFORMÁZÁS ÉS FORMÁZÁS

Fordítsa ki a tésztát egy jól vajazott felületre.

Ossza a tésztát két egyenlő részre.

Formázza meg mindegyiket, majd hagyja pihenni fedetlenül 20 percig.

Közben készítse elő a panettone formákat és helyezzen 2 fa pálcikát a forma széleihez közel.

A tésztadaraboknak összesen kb. 1100 g-nak kell lennie, ami 2 panettone formához elegendő (550 g/db). Gömbölyítse fel a tésztát.

Tegye a formázott panettonékat a formákba, majd egy tepsire, és hagyja 28-30°C-on 3-4 órán át kelni, amíg a tészta 2 cm-re nem ér a forma tetejétől.

SÜTÉS

Közben készítse el a mázat az összes hozzávaló összekeverésével (opcionális).

Melegítse elő a sütőt 175°C-ra.

Nyomja rá a mázat a panettone tetejére (opcionális).

Süsse 170°C-on 33-35 percig, amíg a belső hőmérséklet eléri a 92°C-ot.

Vegye ki a panettonét a sütőből, fordítsa fejjel lefelé, szűrje át (hús)túvel és hagyja 10-12 órán át fejjel lefelé lógva stabilizálódni.

