



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

PANETTONE

SASTOJCI:

185g grožđica, brusnica i miks kandiranog voća

2g naribane korica limuna

2g naribane korica naranče

60ml soka od naranče

10ml ruma

1/2 žličice oraščića

145ml mlijeka

20g svježeg kvasca

350g pšeničnog brašna

60g žumanjaka (3 žumanjka jaja L vel.)

3g soli

65g kristal šećera

125g maslaca

JOŠ:

1 žlica šećera za kvasac

1-2 žlice brašna za premijesiti tijesto

25-30g maslaca

šećer u prahu za posipanje

POSTUPAK:

Pripremiti marinadu od voćnog miksa: u manju zdjelicu staviti voće, koricu, sok naranče, rum i oraščić, promiješati i ostaviti da na sobnoj temperaturi ostane nekoliko sati.

Mlako mlijeko (cca 37°C) prelići preko izdrobljenog kvasca sa žlicom šećera. Promiješati, posuti po vrhu malo brašna i ostaviti da se kvasac dignu. Brašno prosijati, dodati „probudeni“ kvasac, žumanjke, šećer i sol te miksati na maloj brzini, 10-15 minuta, dok se ne formira glatko tijesto.

Premijesiti ga na malo brašna, formirati glatku kuglu, staviti je u lagano pobrašnjenu zdjelu, pokriti vlažnom krpom i ostaviti dok ne naraste za duplo. Po prilici nekih 45 minuta.

Procijediti marinirano voće. Tijesto lagano rukom „ispuhati“, vratiti u mikser. Dodati voće i omekšali maslac te opet na niskoj brzini miksati 10-15 minuta, dok se ne formira glatko tijesto.

Tijesto će sada biti mekše nego prvi put. Po potrebi dodati žlicu brašna za premijesiti ga i staviti u istu zdjelu posutu brašnom za drugo dizanje. Opet zdjelu pokriti vlažnom krpom i ostaviti na sobnoj temperaturi da fermentira dok se ne udvostruči. Po prilici 30-40 minuta.



Priprema kalupa:

Kalup promjera 15cm, 10cm visine obložiti papirom za pečenje u duplom sloju - i stranice i dno. Papir za pečenje neka bude 5cm viši od samog kalupa. Spojiti ga spajalicama na dva mjesta da fiksno stoji.

Nakon što se tijesto diglo drugi put, prebaciti ga na lagano pobrašnjenu radnu površinu, šakom lagano istisnuti zrak iz njega i premijesiti ga u glatku loptu.

Tijesto smjestiti u pripremljeni kalup i još jedan put ostaviti da se diže, nekih 30 minuta.

Pećnicu zagrijati na 190°C. Na vrhu tijesta nožem napraviti znak križa, premazati ga otopljenim maslacem i staviti peći dok lagano ne potamni (30 minuta). Na mjesto križića staviti komadić od 20g maslaca, pećnicu smanjiti na 160°C i nastaviti peći još 65-70 minuta, ovisno o pećnici. Po potrebi na vrh staviti foliju da ne potamni previše. Štapićem za ražnjić provjeriti je li u sredini pečeno do kraja – štapić mora izaći čist. Kad je pečen, panettone izvaditi iz pećnice, premazati ga obilato otopljenim maslacem i staviti na rešetku za hlađenje. Ostaviti ga da se potpuno ohladi pa ga tek onda izvaditi iz kalupa. Po vrhu posuti šećer u prahu i poslužiti.

NAPOMENE:

- U voće sam prvo dodala malo vruće vode da ga opusti jer je bilo baš jako suho. Nakon pola sata sam izlila vodu te onda stavila koricu limuna i naranče, sok i oraščić i onda ostavila da stoji 2-3 sata. Ili, ako imate vremena, možete ostaviti da se preko noći marinira – tada će sigurno opustiti
- Koristila sam samostojeći mikser i nastavak za tijesto. Ukoliko nemate samostojeći mikser koristite obični, samo s ručicama za tijesto. Rekla bih vam da se upuštate u pokušaj izrade tijesta rukama jer je zbilja mukotrpano. Pokušala sam nakon dodavanja voća i maslaca ručno umijesiti tijesto, ali sam nakon par minuta sve prebacila u mikser – puno je bolji i spretniji od mene, a i manje se zaprlja! Stvar je u tome što će nakon dodavanja maslaca tijesto biti još mekše nego prvi put. Imati ćete potrebu dodavati još brašna, ali nemojte. Odolite! U suprotnom će vam nakon pečenja, panettone biti previše zbijen
- Što se kalupa tiče, vjerujem da vam i promjer 16cm može bez problema poslužiti – njega navodim jer ga je jednostavnije za naći/imati. Ali neka ima visinu 13-14cm – potrebna je. Ja imam kalupe od 15cm, ali samo 5cm visine, tako da sam dva stavila jedan na drugi i izvana ih omotala alu-folijom, da čvrsto stoje
- Meni je počeo lagano tamniti već nakon 40-45 minuta pečenja tako da sam od onda do kraja na vrhu cijelo vrijeme držala alu-foliju
- Pekla sam ga u klasičnoj pećnici, bez ventilacije. Nemojte ga stavljati na najdonji utor/policu u pećnici da vam dno ne potamni previše
- Temperatura od 190°C je vrlo visoka, tako da vodite računa o svojoj pećnici – sami je najbolje poznajete
- Kad bude pečen, pazite da vas ne zavara što bude i dalje mekan po sredini. Bitno je da štapić izlazi čist. Hlađenjem će se stisnuti i dobiti svoju strukturu
- Još jedna napomena! Budete li vodili računa o temperaturi i vremenu pečenja, neće puno zaostajati za kupovnim

Dobar tek!