

Panettone – original italienisch – Variationen



Foto: Alexandra Müller-Ihrig/Rezept Nr. 1

1. Rezept aus dem Italienischen übersetzt und auf CC umgeschrieben, hier geht es zum Original-Link <http://ricette.giallozafferano.it/Panettone.html>

Zutaten Vorteig

100 gr. Mehl Manitoba, alternativ Mehl Type 550
2 gr. Hefe
1 EL Malz oder Honig oder Zucker, was man hat
60 g Milch

Zutaten Hauptteig für 1,3 KG)

50 gr. Mehl Manitoba,, alternativ Mehl Type 550
350 gr. Mehl Type 00
2 gr. Hefe
4 ganze Eier Gr. M-L
3 Eigelb Gr. M-L
160 gr. Zucker
160 gr. weiche Butter (zzgl. 10 g zum Backen)
Abgeriebene Schale von einer Zitrone
40 gr. Orangeat
40 gr. Zitronat
120 gr. getrocknete Rosinen
1 Vanilleschote
5 gr. Salz

Der Panettone wird in 4 Schritten gemacht:

Zubereitung 1. Schritt Vorteig:

In Schüssel 100 gr. Mehl Type 550, 2 gr. Hefe, Milch zugeben und zusammen mit Malz oder Zucker mit Knethaken und Zugabe von 36 Grad, in Schüssel kneten

Kugel formen und Teig in Schüssel (abgedeckt) für 1 Stunde gehen lassen, 36 Grad, Rührintervall 3

Teig in Kühlschrank stellen und eine Nacht kalt gehen lassen.

Zubereitung Schritt 2:

Teig aus Kühlschrank nehmen, 2 Stunden bei Zimmertemperatur temperieren lassen.

In einer Schüssel 50 gr. Mehl Type 550 und 350 gr. Mehl Type 00 vermischen.

Von diesem Gemisch 200 gr. zu dem Panettonevorteig geben (das restliche Mehl zur Seite stellen).

Ebenso 2 Gr. Hefe und 60 Gr. Zucker einfüllen und vermischen. Alles gut verkneten.

Anschließend zwei ganze Eier hinzugeben und kneten.

Stückchenweise 60 gr. weiche Butter zugeben und ebenfalls verkneten (immer etwas warten, bis Butter aufgenommen ist, dann das nächste Stück zugeben).

Wenn alles aufgenommen ist, Teig umdrehen und eine runde Form verleihen. Achtung, Teig ist klebrig.

In einer weiteren Schüssel Boden mit Mehl bestäuben, Teig einfüllen und Teig für zwei Stunden bei 36 Grad/Rührintervall 3 gehen lassen.

Anschließend Teig in Kühlschrank stellen, für eine Nacht.

Zubereitung Schritt 3:

Panettone 2 Stunden ausserhalb Kühlschrank temperieren lassen.

Rosinen unter Wasser abspülen und in lauwarmen Wasser einweichen.

Schale einer Zitrone reiben, Mark einer Vanilleschote auskratzen.

Panettoneteig kneten, Vanilleschotenmark zufügen, ebenso restliches Mehl (vom Vortag) unterrühren.

Zwei ganze Eier und 3 Eigelb langsam unterkneten.

Abgeriebene Schale der Zitrone, den restlichen Zucker, Zitronat und Orangeat und die abgetropften Rosinen und Salz und die restliche Butter sorgfältig unterheben. – – Solange kneten bis alle Zutaten sich mit dem Teig verbunden haben.

Den Teig nun zu einer Kugel formen, diese in eine Schüssel geben und wieder zugedeckt für 2 Stunden/Temperatur 36 Grad/Rührintervall 3 gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppelt haben

Zubereitung Schritt 4:

Sobald der Teig sein Volumen verdoppelt hat, den Teig auf die Arbeitsfläche legen und leicht mit der Hand ausbreiten

Den Teig falten, damit er eine bessere Kugelform erhält.

Eine Form von 1,3 kg, ca. 18 cm Durchmesser buttern und mit Backpapier auskleiden. Wer keine Panettoneform hat, kann z.B. auch eine Souffleeform o. ä. verwenden. Das Backpapier herausstehen lassen, da der Teig sehr hochkommen wird.

Die Form zusammen mit dem z.B. mit Klarsichtfolie abgedeckten Panettone 2 Stunden in den Backofen stellen und das Licht vom Backofen anmachen. (Anmerkung Alex: Da ich keine Panettoneform habe, habe ich ihn nur mit einem Tuch bedeckt.. mein Teig war auch weiterhin sehr klebrig, so dass er sich nicht gut zur Kugel hat formen lassen. Ich habe ihn dann einfach in meine bearbeitete Form so eingegeben und glatt gestrichen)



Foto Alexandra Müller-Ihrig: wer keine so hohe Form hat, kann sie "verlängern" mit Backpapier

Dann Folie entfernen und den Teig 15 Min. ausruhen lassen, so dass die Oberfläche leicht trocken ist. So erreicht man, dass der Panettone die klassische krosse Oberfläche erhält.

In die Mitte ein Kreuz mit einem scharfen Messer ritzen und 10 Gr. Butter darauf legen und Panettone in vorgeheizten Backofen bei 200 Gr. für 10-15 Min. backen. Eine kleine Schüssel Wasser wegen Feuchtigkeit in Backofen geben bzw. schwaden.

Nach 15 Min. Temperatur auf 190 Grad und weitere 10-15 Min. backen. Wenn die Oberläche langsam dunkel wird, auf 180 Gr. runter schalten – insgesamt 50 Min (bei gut belüfteten Ofen 5-8 Min. weniger) .

10 Min vor Ende die Schüssel mit dem Wasser herausnehmen.

Sobald er fertig ist, lasst ihn abkühlen und servieren Sie ihn mit Mascarpone.

Der selbstgemachte Panettone hält sich nicht so lange wie ein industriell gefertigter. 2-3 Tage maximal, d.h. bitte schnell essen! Man kann ihn auch nach dem letzten Gehen eingefrieren. Dann bitte im Kühlschrank auftauen lassen, dann zwei Stunden bei Zimmertemperatur temperieren und dann gehts weiter mit der Butter auf dem Kreuz etc.

Anmerkung Gisela Martin: Meiner wurde recht schnell dunkel. Ich würde die Temperaturangaben das nächste Mal (Ober-/Unterhitze) um 5-10 Grad reduzieren und nach ca. 15 Minuten etwas Alufolie auf den Panettone legen, um zu starkes Dunkeln zu vermeiden.

Aber aussehen tut er trotzdem phantastisch, ich werde Wiederholungstäterin!

Tipp: Mit einem schönen Geschenkband umwickelt, ist das ein tolles Mitbringsel zur Weihnachtszeit!



Foto Gisela Martin/Rezept Nr. 1

2. Rezept, Original italienisches Rezept von vivalafocaccia.com, von Fiametta Miani übersetzt

(Panettone 1 kg)

Zutaten:

Biga Vorteig

60 g Mehl Manitoba (W350)

12g frische Hefe

(Oder 4 g Trockenhefe)

30 g Wasser

1. Teig

90 g Biga
260 g Mehl 00 (60% Manitoba 40% normal)
70 g Butter
70 g Zucker
2 Eigelb
170 g Wasser

2. Teig

Erste Teig und dazu

60 g Mehl 00 (60% Manitoba 40% normal)
20 g Butter Zimmertemperatur
20 g Zucker
10 g Honig
2 Eigelb
3 g Salz
170 g Rosinen
85 g Zitronat
85 g Orangeat
Vanille-Aroma
Aroma orange

Zubereitung:

Vorbereitung Biga-Vorteig

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen
und nach und nach Mehl hinzufügen
Zudecken gut gehen lassen (im Ofen, aber mit dem Licht an)

Gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (4-8
Stunden, je nach Temperatur)

Erster Teig

Biga-Vorteig im Wasser (Raumtemperatur) auflösen . Im KW geht
ganz schnell unter Zugabe von leichter Temperatur
Knethaken einsetzen, nach und nach das Mehl zugeben.
Durchkneten, dann Zucker hinzufügen und weiter kneten bis
Zucker nicht mehr ersichtlich ist, dann Eigelb nach und nach
hinzufügen und weiter kneten.

Jetzt die Butter in kleine Stück schneiden und bei Raumtemperatur hinzufügen. jedes Stücken Butter muss durch den Teig aufgenommen werden.

Nach 35-40 Minuten kneten, in einem Behälter, zugedeckt gehen lassen (im Ofen, mit Licht).

(4-8 Stunden, je nach Temperatur)

Wenn genug aufgegangen ist, wird die erste Mischung weiter verarbeitet:

2. Teig:

Aufgegangene Teig mit Mehl und Honig kneten (Knethaken)

Salz hinzufügen

Wieder Zucker und das Eigelb unterkneten. Jetzt kommen noch dazu Rosinen, Zitronat, Orangeat, Vanille- und Orangen-Aroma und immer weiter kneten. Un nun wieder die Butter in kleine Stücke bei Raumtemperatur dazu.

Nach 35-40 Minuten insgesamt, sollte der Teig fertig sein

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und ein 3-4 falten. Teig nun zugedeckt 45 Minuten ruhen lassen Noch ein paar Mal falten. Endlich in eine Panettone-Form oder eine Backform legen, sollte nur zu einem Drittel belegen.

Wieder im beleuchteten Backofen mit einer Schüssel warmen Wasser, gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat . Je nach Temperatur, dauert dieser Vorgang 3-8 Stunden. ACHTUNG !!! Wenn man den Teig zu lange gehen lässt, riskiert man, dass es beim Backen zusammenbricht.

Aus dem Backofen nehmen und eine viertel Stunde ruhen lassen, soll keine Luftdurchzug sein. Mit einem scharfen Messer keuzweise einschneiden und mit zerlassener Butter bepinseln.

Backen: Ofen bei 180/190 Grad C vorheizen.

Bei 180 bis 190 C für 7-8 Minuten vorbacken. Nur für ein Paar Sekunden den Ofen ein Spalt öffnen, um den Dampf heraus zu

lassen.

Temperatur auf 170 runterlassen und weiter für weitere 45-55 Minuten backen.

Alle 10 Minuten überprüfen. Wenn die Oberfläche zu dunkel in den ersten 30-40 Minuten wird, dann mit Backpapier oder Alu zudecken. Kurz abkühlen lassen.

Aus dem Ofen nehmen. Panettone mit zwei Stricknadeln oder zwei Spiesse auf der Unterseite durchstecken (etwa 1 Cm. Vom Boden)

Kopf nach unten 12 Stunden, am besten in einem großen Topf zugedeckt ruhen lassen.

Spiesse oder Nadel entfernen. Schmeckt am Besten nach 1-2 Tage