

Panettone

Toplam 237 dk

Hazırlama 130 dk · Pişirme 45 dk

10 kişilik

Zor

~320 kcal

Açılış 12/10

Milano'nun y1lbşkekmeği, kuru meyve ve tereyağıylazun mayalanan zengin bir tatlı hamurudur.

Malzemeler

- 4 su bardađ Un
- 1 paket Kuru maya
- 1 su bardađ Süt
- 3 adet Yumurta
- 120 gr Tereyađ
- 1 su bardađ Kuru üzüm
- 0.5 su bardađ Badem
- 0.8 su bardađ Şeker

Yapılış

1. Maya, süt ve unun yarısı 30 dakika bekletin.
2. Yumurta, tereyağıkalın un ve kuru meyveyi ekleyip yoğurun.
3. Hamuru 60 dakika mayalandırın hacmi belirgin artsın.
4. Hamuru kalıba alıp 30 dakika ikinci kez mayalandırın.
5. Panettoneyi 180°C fırında 45 dakika pişirin.
6. Dilimlemeden önce tamamen soğutun, iç yapılışzilsin.

PÜF NOKTASI

Hamur ilk mayada hacmini iki katına çıkararak beklemeli; oda sıcaklığında yüksekse süre uzar.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip kahve yanında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş