

Домашній Панеттоне рецепт від Марізелли Франчезе

ШВИДКИЙ РЕЦЕПТ НА 2 ПАНЕТТОНЕ ПО 500Г

Інгредієнти

Перший Заміс

- 125г борошна Манітоба Molino Pordenone
- 30г сухої закваски Pasta Madre Ruggeri
- 75г води 20-22°C

Другий Заміс

- 250 г борошна Манітоба Molino Pordenone
- 90 г води 20-22°C
- 85 г цукру
- 4 яєчні жовтки
- 95 г вершкового масла
- Нарізану кубиками цедру апельсина і цукати за смаком
- Дропси чорного шоколаду за смаком

Арома Суміш

- 20 г меду
- 1 чайна ложка рому
- Цедра 1 апельсина
- Цедра ½ лимона
- 1 стручок ванілі

Приготування

Змішайте інгредієнти *першого замісу*, сформуєте кулю та зробіть хрестоподібний надріз у верхній частині. Залиште підніматися, накривши плівкою, на 1 годину. Тим часом приготуйте *арома суміш*: з'єднайте та добре змішайте мед, ложку рому, цедру апельсина, лимона та стручок ванілі та помістіть в холодильник.

Після закінчення часу ферментації починаємо *другий заміс*. До тіста першого замісу додайте 250 г борошна Манітоба Molino Pordenone та 90г води. Запустіть міксер і потроху додавайте 85г цукру (не всю дозу одразу). Коли весь цукор вбереться, додавайте поступово по одному 4 яєчні жовтки. Коли тісто поглине всю вологу та стане однорідним додайте 95г м'якого вершкового масла (кімнатної температури). Нарешті додайте *арома суміш* і 5г солі, розчиненої в 10г води. Коли тісто поглине всю вологу і стане однорідним додайте цукати, нарізану кубиками апельсинову цедру та дропси чорного шоколаду і ще трохи вимішуйте, коли тісто не вбере в себе додані начинки. Залиште тісто відпочивати на 30 хвилин, накривши плівкою.

Відпочивше тісто розділіть на дві частини, сформуєте кульки та покладіть їх у 2 форми по 500г. Залиште тісто підходити майже до краю формочок, накривши плівкою в теплому місці. Зніміть плівку, увімкніть духовку на 175°C, зробіть хрестоподібний надріз на куполі панеттоне і покладіть у центр шматочок вершкового масла. Випікати в нижній частині духовки 40-45 хв. Вийміть панеттоне з духовки, проткніть його внизу біля основи 2 спицями і дайте охолонути в перевернутому вигляді.