Panettone

Dodano: 2005-12-06 16:40:25
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 8734 razy.

400 g maki

300 g masła

100 g cukru

50 g drożdży

1 - 2 laski wanilii

3 łyżki mleka

150 g rodzynek i owoców kandyzowanych (skórka pomarańczowa, figi, daktyle i skórka cytrynowa)

5 jaj

szczypta soli

szafran - 5 - 10 słupków lub 1/4 łyżeczki kurkumy

Rozrobić drożdże w odrobinie letniej wody, wyrobić drożdże z 100 g maki. odstawić ciasto na pół godziny zawinięte w ściereczkę w ciepłym miejscu. Dodać 100 - 150 g maki oraz kilka łyżek wody, wyrabiać ciasto. Zawinięte w ścierkę ciasto odstawić w ciepłe miejsce aż podwoi swoja objętość .

Owoce pokroić , do owoców zetrzeć skórkę cytrynową. Wanilię rociąć , drobno pokroić i wraz z nasionkami włożyć do kilku łyżek mleka. (najczęściej blenduję mleko z wanilią), wsypać cukier do mleka i wanilii, wstawić do garnka do gotowania w łaź ni wodnej (garnek w garnek). podgrzewać aż cukier zacznie się rozpuszczać . Zdjąć z wrzątku dodać roztarty z kilkoma kroplami wody szafran, wbić 5 żółtek i 2 białka. Wstawić w garnek z wrzątkiem i ubijać mikserem około 20 minut.

Rozpuścić 100 g masła
Dodać do wyrośniętego ciasta pozostałą mąkę sól i ciepły syrop waniliowo jajeczny oraz masło. Wyrabiać przez około 15 minut, dodając trochę wody lub mąki jeśli istnieje potrzeba, aż uzyskamy gładkie ciasto. Dodać kandyzowane owoce opruszone mąką.

Rozgrzać piekarnik do 220°

Wysmarować masłem formę na ciasto i wyłożyć papierem do pieczenia

Na cieście zrobić cięcie w postaci krzyża.

Piec ciasto około 1 godziny

Po 10 minutach pieczenia na wierzchu ciasta ułożyć pozostałe masło.

Nadesłał: Vendre <vendre@wp.pl>

---

to jest podrobka!!!:P:/
Nadesłał(a):ala <mia9@vp.pl> 2007-12-28 21:12:42