



PANETTONE

Grundteig

Zutaten:

450g Sauerteig
1330g Manitoba-Mehl Typ W340/390
400g Vanille-Puderzucker
330g Butter
665g Wasser
400g Eigelb

Zubereitung

BEGINN MORGENS (erster Tag)

- Den Sauerteig zweimal am Tag im Abstand von 3 - 3 ½ Stunden auffrischen.

BEGINN DER PRODUKTION CA. 16:00

- Mehl, 22-24 °C warmes Wasser und Zucker in die Knetmaschine mit Knethaken geben und etwa 16 Minuten kneten.
- Sobald der Teig teilweise geformt ist, die weiche Butter, den Sauerteig und das Eigelb hinzufügen. Den Teig kneten, bis er glatt ist, wobei darauf zu achten ist, dass er nicht zu sehr glänzt, d. h. nicht überarbeitet wird (nicht mehr als 25 Minuten). Der Teig ist fertig, wenn er beginnt, große Luftblasen an der Oberfläche zu bilden.
- Den Teig 15 Stunden lang bei einer Temperatur von rund 16 °C gehen lassen, bis er sein Volumen verdreifacht hat. Um auf der sicheren Seite zu sein, empfiehlt es sich, einen Messbehälter (oder eine Markierung) zu verwenden, um das richtige Volumen zu ermitteln.

Anmerkung: Wenn der Teig nicht gut aufgegangen ist, verzögert sich das nächste Aufgehen um das Dreifache der Zeit, die der Teig nicht ruhen konnte. Wenn also der erste Teig eine Stunde vor Erreichen des dreifachen Volumens geknetet wird, muss das Endprodukt drei Stunden länger ruhen lassen.



Endteig

Zutaten:

330g Manitoba-Mehl Typ W340/390
430g Eigelb
330g Puderzucker, Vanille
80g Akazienhonig
500g Butter (300 g cremig, 200 g geschmolzen)
25g Salz
250 ml Wasser
665g Rosinen
500g Orangeat
130g Zitronat
3 Vanilleschoten
2 geriebene Zitronen
2 geriebene Orangen
50g Agrimontana-Zitronenpaste

Zubereitung

2. TAG, START VORMITTAGS

- Den aufgegangenen Teig mit dem dreifachen Volumen in die Knetmaschine geben, das Mehl und die Gewürze hinzufügen und für 13 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
- Zucker, Honig und die Hälfte des Eigelbs hinzugeben, alles einarbeiten und kneten bis ein glatter, homogener Teig entstanden ist.
- Das Salz mit einem Viertel des Eigelbs hinzufügen und den Teig erneut kneten.
- Die Butter, das restliche Eigelb und das gesamte Wasser hinzugeben und darauf achten, dass die richtige Konsistenz erreicht wird.
- 200g geschmolzene Butter mit den Früchten mischen und in den Teig geben. 3-4 Minuten weiterkneten, bis die Früchte gleichmäßig verteilt sind.

Anmerkung: Der gesamte Vorgang sollte in einer Knetmaschine mit Knethaken durchgeführt werden und nicht länger als 40 Minuten dauern.

- Den Teig auf eine gebutterte Arbeitsfläche legen und einfalten.
- Formen Sie 1kg schwere Stücke zu Laiben und legen Sie diese für 60 Minuten bei ca. 21 °C in einen Gärschrank.
- Anschließend den Teig auf der gebutterten Arbeitsfläche erneut rund und fest formen und in die Kastenform legen.
- Aus dem übrig gebliebenen Teig 80g-Stücke ausstechen und in Muffinformen für 25 Minuten bei 170°C backen.
- Bei 11°C bis zum nächsten Morgen ruhen lassen.



IM CUTTER

- Alle trockenen Zutaten des Rezepts zerkleinern und über Nacht einweichen lassen.
- Das Ei trennen und das Eiweiß im Kühlschrank beiseitestellen.

AM NÄCHSTEN MORGEN

Den Panettone aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur aufgehen lassen, dann für 4 ½ Stunden bei 28°C und 75% Luftfeuchtigkeit in den Gärraum bringen.

IM CUTTER

- Den Eischnee vermengen. Die Konsistenz des Zuckergusses sollte der eines Macarons ähneln, nur etwas flüssiger.
- In einen Spritzbeutel mit breiter, flacher Tülle füllen und die Panettone-Törtchen damit glasieren.

*Anmerkung: Für den **PANETTONE MILANESE** mit einer Rasierklinge oder einem Skalpell ein kreuzförmiges Muster ausschneiden und in der Mitte ein Stückchen Butter hinzufügen.*

Die Ofentemperatur sollte während des Backens um 10°C erhöht werden. Nach 5 Minuten werden die vier Ecken, die durch den Querschnitt entstanden sind, angehoben (dieser Vorgang wird als Scarpate bezeichnet) und der Backvorgang wird fortgesetzt.

Mit rohen Mandeln und Streuseln garnieren.

- Lassen Sie den Panettone vor dem Backen 15 Minuten lang bei 4 °C im Kühlschrank ruhen.
- Bei Umluft im Ofen bei 175 °C 45 Minuten backen und dann die Temperatur für 15 Minuten auf 160 °C reduzieren. Während des Backens sollte das Gebläse in den ersten 15 Minuten auf 3, danach auf 2 gestellt werden.

Anmerkung: Ein Panettone erreicht nach dem Backen das fünffache seines ursprünglichen Volumens, je nachdem, wie viel Obst dem Teig hinzugefügt wurde.

- Nach dem Backen wird der Panettone 12-14 Stunden lang auf den Kopf gestellt, um abzukühlen und sich zu stabilisieren.
- Sie sollten in geeigneten Beuteln verpackt und versiegelt werden, wobei darauf zu achten ist, dass keine Luft eindringen kann, da dies die Alterung beschleunigen würde.

Die Amaretto Glasur

Zutaten:

250g Mandeln

83g Armellinas

166g ganze Haselnüsse Agrimontana



665g Zucker
30g Kakao
100g Maismehl
280g Eiklar

Zubereitung

- Alles im Mixer fein zerkleinern, dann das Eiweiß hinzufügen oder, nachdem alle trockenen Zutaten zu einem Pulver zerkleinert wurden, in einer Küchenmaschine mit einem Schneebesen bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren (in der Küchenmaschine erhält man eine bessere Glasur und es erspart Zeit).

Anmerkung: Wenn die Glasur nach dem Backen zu hart ist und der Panettone zum Festwerden auf den Kopf gestellt wird, löst sich die Glasur von der Oberfläche des Kuchens. Wenn der Zuckerguss zu weich ist, wird der Panettone in der Auflaufform nass und etwa 8-10 Tage nach dem Backen kann er schimmelig werden. Mit Amaretto-Glasur gebackener Panettone entwickelt sich stärker, weil er eine Dampfbarriere bildet und das Volumen des Kuchens durch den entstehenden Dampf vergrößert.

Tipps:

Um einen Sauerteig dieser Qualität herzustellen, braucht man eine gereifte Hefe, d.h. eine Hefe, die richtig aufgegangen ist: Vier aufeinanderfolgende Auffrischungen von je 4 Stunden bei einer Temperatur von 26-28 °C.

Anmerkung: Hefeteige, die zu gering dosiert sind, neigen dazu, schwieriger aufzugehen, was die Zeit verlängert und eine um ein oder zwei Grad höhere Temperatur erfordert, d. h. 28-30 °C. In vielen Fällen ist die Verlangsamung oder Vorwegnahme der Teigentwicklung (Grundteig) auf die geringe oder große Menge an Hefe im Teig zurückzuführen. Große Hefemengen führen zu leichteren Teigen mit kürzeren Gärzeiten, aber das Produkt trocknet schnell aus und bleibt weniger weich und duftend. Mit wenig Hefe lässt sich ein außerordentlich guter Teig herstellen, aber wenn die Hefe nicht perfekt ist, sind mehrere Stunden des Aufgehens erforderlich. Außerdem neigen diese Produkte dazu, sauer zu werden, was die Herstellung des zweiten Teiges sehr schwierig macht. Diese Probleme sind häufig vor allem auf das Mehl zurückzuführen, die in Bezug auf Menge und Gluten Resistenz immer stärker werden. Der Zucker wird zu schnell verbraucht, was zu zahlreichen Nachteilen bei den Endprodukten führt.

Vorsicht: Wenn der Sauerteig nicht die richtigen Eigenschaften in Bezug auf den pH-Wert und den Gesamtsäuregehalt aufweist und schlecht gepflegt wird, ist das Endergebnis oft unzufriedenstellend und verursacht Probleme bei der Konservierung.