

Panettone

med LIEVITO MADRE DOLCE

**Fordej:**

Hvedemel	8.000 g
LIEVITO MADRE DOLCE	2.500 g
Æggeblomme	1.000 g
Salt	100 g
Gær	10 g
Vand	5.000 g

Smør, blødt	2.000 g
Totalvægt	18.610 g

1. Æltetid: 3 min. langsomt + 6 min. hurtigt

2. Æltetid: 4 – 6 min. langsomt

Dejtemp.: 26 – 28 °C

Liggetid: 12 – 14 timer ved 26 – 27 °C

Som kontrol lægges et dejstykke på 300 g i en beholder med en volumen på 1 l. Når dejstykket er hævet til beholderens størrelse, kan du fortsætte med grunddejen.

Fremgangsmåde: I 1. æltetid æltes alt undtaget smør sammen. Derefter tilsættes smør lidt af gangen i 2. æltetid, og dejen hviler i 12 – 14 timer.

Grunddej:

Fordej	18.610 g
Hvedemel	3.000 g
Vand	500 g

Sukker	3.000 g
Honning	500 g
Æggeblomme	2.000 g
Smagsstoffer (vanilje, citron, orange)	som ønsket
Smør, blødt	3.000 g

Rosiner	4.000 g
Orangetern	3.000 g
Totalvægt	37.610 g

1. Æltetid: 3 min langsomt + 6 min. hurtigt

2. Æltetid: 20 – 25 min. langsomt

Dejtemp.: 26 – 28 °C

Liggetid: Ca. 45 min. ved 28 °C

Dejvægt: 750 g for forme på 700 g
1.070 g for forme på 1.000 g

Hviletid: 5 – 10 min.

Fremgangsmåde: Ælt først fordej, hvedemel og vand sammen. Tilsæt de resterende ingredienser i 2. æltetid. Orangetern og rosiner tilsættes først de sidste 2 minutter. Efter liggetiden vejes dejen af efter ønsket vægt, sprayes let med fedt og virkes rundt op. Hviler i 5 – 10 min. og virkes herefter op igen, inden dejen placeres i formen med virket nedad. Raskes til dobbelt størrelse. Der snittes et kryds i toppen, og der placeres et stykke smør i midten af snittet.

Rasketid: 30 °C i 4 – 5 timer, indtil dobbelt volumen.

Bagetemp.: 175 °C, faldende til 160 °C (stikovn)
Spjældet trækkes de sidste 15 min.

Bagetid: 45 – 50 min. for panettone på 700 g
50 – 55 min. for panettone på 1000 g
(Kernetemperatur på mindst 94 °C)

Fremgangsmåde: Efter bagning spiddes panettonen og afkøles i 6 – 8 timer på hovedet. Pakkes herefter i lufttæt emballage.