

Panettone med IREKS PANETTONE

IREKS PANETTONE	10.000 g
Gær	300 g
Vand (ca.)	4.200 g
Rosiner*	3.000 g
Orangetern*	1.500 g
Totalvægt	19.000 g

* Rosiner og orangetern tilsættes det sidste minut af æltetiden

Æltetid:	2 min. langsomt + 15 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 – 28 °C
Liggetid:	20 min.
Dejvægt:	Panettoneform Ø 13 cm: 550 g Tulipanform: 80 g
Hviletid:	5 min.
Opslåning:	Runde
Rasketid:	Ca. 2,5 t. i raskeskab ved 32 °C og 75% fugtighed + 20 min. ved rumtemperatur, så dejen kan danne en let "hinde".
Bagetemp.:	160 – 165 °C
Bagetid:	Panettoneform Ø 13 cm: 40 – 45 min. Spjældet åbnes efter 10 min. Tulipanform: 20 min. Spjældet åbnes efter 10 min.
Fremgangsmåde:	Ingredienserne æltes til en glat og homogen dej. Orangetern og rosiner køres i ved lav hastighed det sidste minut. Efter liggetiden vejes stykkerne af og virkes op. De hviler kort, virkes op igen og lægges i form med virket ned. Efter raskning og hviletid i bageriet skæres et kryds, og der lægges et stykke smør i midten.
Topping:	Panettoneform Ø 13 cm: Ca. 10 g saltet smør Tulipanform: Ca. 5 g saltet smør

