Panettone



Ingredienser

♥ 225 g smør
♥ 3 dl melk
♥ 50 g gjær
♥ 150 g sukker
♥ 6 eggeplommer
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ revet skall av 1 sitron
♥ et lite dryss muskat
♥ 675 g hvetemel
♥ 200 g kandisert fruktblanding (se tips)
♥ 125 g rosiner
♥ 75 g skåldede mandler, finhakkede

Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland med melk. La blandingen blir lunken. Løs opp gjæren i dette. Tilsett sukker og lett sammenpiskede eggeplommer. Ha så i vaniljesukker, sitronskall og litt muskat. Elt inn hvetemelet. Det skal bli en nokså klissete deig.

La deigen heve i 20 minutter.

Elt deretter inn kandiserte frukter, rosiner og hakkede, skåldede mandler. La deigen heve i 20 minutter til.

Smør en suffléform (24 cm i diameter) og fest bakepapir både i bunnen og langsmed kanten slik at formen blir ca 15 cm høyere. Ha deigen i formen og la

kaken etterheve i ca. 25 minutter.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 1,5 time (se tips). La kaken avkjøles litt i formen før den forsiktig hvelves ut.

Tips

♥ Som fruktblanding kan du bruke en miks av apsikat, cocktailbær og sukat, eller bare en av delene.

♥ Panettone skal helst stekes i egne, høye kakeformer, men det går altså fint å bruke en vanlig suffléform hvis du lager kantene ekstra høye ved å feste bakepapir på innsiden av formen. Smør formen - det fungerer som lim for bakepapiret.

♥ Kaken trenger lang steketid for å bli helt gjennomstekt. Du kan slå ned varmen på ovnen til 160°C etter at det har gått 1 time. Dekk til overflaten på kaken dersom du synes at den begynner å bli for mørk på toppen.

♥ Panettone smaker best fersk. Den er fin å fryse.

♥ Se også **Mini-Panettone**, som er basert på samme oppskrift, men med en mandelkrem på toppen og stekt i mindre former.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/panettone