

Włoski Panettone

Autor: **BM87**Przepisów: **91** Ocena: **1614**

5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 350 g
- świeże drożdże, 15 g
- mleko (ciepłe), 4 łyżki
- cukier zwykły, 50 g
- sól, szczypta
- rodzynki, 50 g
- jajka, 3 sztuki
- masło (miękkie), 100 g
- cukier puder, do posypania LUB
- czekolada, do polania ciasta

Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy. :) Na początek należy skruszyć drożdże do miski, a następnie dodać mleko oraz 1 łyżeczkę cukru i mąki. Mieszkamy dokładnie składniki zaczynu. Odstawiamy miskę z zaczynem w ciepłe miejsce na ok. 15-20 min. do wyrośnięcia.
- 2 Międzyczasie przygotowujemy formę na naszą babkę. Powinna to być duża forma o kształcie komina i pojemności ok. 2,25 litra. Smarujemy ją tłuszczem po czym wracamy do dalszego przygotowywania Panettonu. Przesiewamy mąkę do miski z zaczynem drożdżowym, wsypujemy sól, cukier i rodzynki (jeżeli ktoś lubi bakalie). Na koniec dodajemy lekko roztrzepane jajka i miękkie masło (100g).
- 3 Ciasto wyrabiamy w misce dopóki nie będzie elastyczne. Kiedy nasza babka nabierze odpowiedniej konsystencji odstawiamy ją na dalsze leżakowanie w ciepłym miejscu, aby pięknie wyrosła (zajmie to ok. godzinę). Wierzch miski przykrywamy filią.
- 4 Rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni. Wierzch ciasta polewamy stopionym masłem aby pięknie się zarumienił i błyszczał po upieczeniu. Pieczemy ok. 30 minut. Aby nasza babka nie była przypalona z wierzchu przykrywamy ją folią aluminiową.
- 5 Po upieczeniu wyjmujemy Panettone z piekarnika, przykrywamy Inianą ściereczką i studzimy. Możemy go ozdobić cukrem pudrem, lukrem albo czekoladą. Mimo, że Panettone należy do ciast czasochłonnych (jak każde drożdżowe) to efekt smakowy jest wart czekania. Smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: