

## **Panettone**

### **Weizensauer:**

- 30 gr Anstellgut
- 110 gr. W-Mehl Type 550
- 60 ml Wasser

**Alles gut verkneten und über Nacht bei Raumtemperatur abgedeckt im Behälter stehen lassen**

### **- Vorteig**

- 400 g W-Mehl Type 550
- 200 g Grundsauer
- 160 g Wasser
- 50 g Zucker
- 4 Eigelbe
- 120 g Butter weich

### **- Vorteig**

- Lauwarmes Wasser 28-30°C und Grundsauer in die Küchenmaschine geben alle weiteren Zutaten dazugeben und 2 Min. mischen, nun noch ca. 4 Min. auf Stufe 2 der Küchenmaschine kneten.
- Den Vorteig abgedeckt 5-6 Std. Teigruhe geben.
- Das Volumen sollte sich ungefähr verdreifacht haben.
- Die Teigtemperatur sollte in der Anfangsphase zwischen 28 und 30 °C haben.

-

### **- Hauptteig**

- Vorteig
- 1 Orangenabrieb
- 400 g W-Mehl Type 550
- 120 g Wasser handwarm
- 5 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 16 g Salz
- 150 g Butter Raumtemperatur
- 300 g Schokodrops, backfest
- 8 g Hefe

### - **Hauptteig**

- Alle Zutaten ausser Butter und Schokolade in die Küchenmaschine geben und auf kleiner Stufe ca. 3 Min. mischen.
- Die Butter nach und nach zum Teig geben und weiter kneten. Den Teig in der Küchenmaschine ca. 8-10 Min. plastisch auskneten.
- Die Schokoladedrops vorsichtig unter den Teig kneten.

### - **Teigruhe:**

- Anschliessend den Teig abgedeckt mit einem Handtuch/Teigtuch für 90 Min. bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Tipp: (Am besten geht es in einem Plastikbehälter mit Deckel)

- Dabei den Teig 2 x dehnen und falten: Nach dem Dehnen und Falten den Teig wieder zudecken und weiter ruhen lassen.

### - **Aufmachen**

- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und in zwei Stücke zu 1100 g teilen. Den Teig nun vorsichtig zur Mitte ziehen bis er schön gleichmäßig Rund wird, möglichst so, dass die Gärgase dabei nicht entweichen.
- Anschliessend die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in die Panettone Formen geben.
- Die Form sollte etwa bis zur Hälfte mit Teig gefüllt sein. Die Formen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, mit einem Handtuch/Teigtuch abdecken und bei Raumtemperatur ca 4 Std. aufgehen lassen.
- Die Panettone sollte ca. 2cm unter dem Rand der Form aufgegangen sein, anschl. mit einem scharfen Messer über Kreuz einschneiden.

### - **Backen Monolith Classic**

- Den Monolith auf ca. 170 Grad mit Deflektorsteinen, Auffangschalen für die Beschwadung) und zwei Ebenen vorheizen. Nun noch auf die zweite Ebene den Pizzastein mit drauflegen und auch mit aufheizen, Die Panettone bei 170 Grad ca. 45-50 Min. ausbacken.

### - **Panettone Kopfüber auskühlen lassen**

- Nach dem Backen ist der **Panettone** so luftig-weich, dass er in sich zusammenzufallen droht. Darum **hängt man** ihn auf. Nach dem Backen die Panettone mit einem Panettone Wender (oder Schaschlikspießen) aufspießen und aufhängen. Nach dem auskühlen kann die Panettone nun angeschnitten werden!

