Панеттоне

Автор: Мухаббат
09.01.2013 08:02 - Обновлено 09.01.2013 13:34



Панеттоне в Италии готовят на Рождество уже более ста лет. Существуют две легенды его происхождения. По романтической версии выходит, что впервые этот пирог испёк для своей возлюбленной некий Антонио, миланский ученик пекаря – отсюда pan di Antonio. А прагматичная история гласит, что название этого кулича происходит из миланского диалекта pan del ton – «хлеб роскоши». Но совершенно точно одно, что «родился» он именно в Милане. Итальянский панеттоне – родной брат российского кулича. Оба они исключительно сдобные и пышные. У них общая «бабушка» - французская бриошь: сладкая булочка из сдобного теста на дрожжах, с добавлением масла, рецепт её известен с XVII века. Процесс приготовления панеттоне долгий и трудоёмкий, но результат оправдывает потраченное время. Очень рекомендую этот вид выпечки, нежность

теста и восхитительный аромат гарантирован!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

30 гр. хлебопекарных свежих дрожжей

670 гр. муки

260 гр. сахара

5 гр. соли

4 яйца

60 мл. молока

200 гр. сливочного масла + ещё 4 ст.л.

200 мл. воды

200 гр. изюма

цедра 2 апельсинов

200 гр. лимонных и апельсиновых цукатов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для опары в небольшой чашке смешать дрожжи и 1,3 часть муки, добавить тёплое молоко. Закрыть и поставить в тёплое место на 30-40 минут. Всыпать ещё 1/3 часть муки в миску. Оделить желтки от белков, белки слегка взбить. В миску с мукой переложить опару, желтки и взбитые булки, влить тёплую воду и вымесить тесто до эластичности. Закрыть чашку и поставить в тёплое место на 3 часа. По истечении времени добавить последнюю часть муки, 1/3 часть сахара, растопленное и охлаждённое сливочное масло. Хорошо перемешать и поставить тесто в тёплое место ещё на 2 часа.

Всыпать в тесто оставшийся сахар и соль, энергично вымесить тесто в течение 20 минут.

Когда тесто станет эластичным и перестанет липнуть к рукам, добавить цедру, изюм и цукаты. Аккуратно перемешать, чтобы все добавки равномерно распределись по тесту.

Смазать специальные пергаментные формы (для куличей, (можно алюминиевые)) маслом и присыпать небольшим количеством муки. Готовое тесто разделить на четыре равные части. Разложить тесто по формочкам и поставить в тёплое место, пока оно не увеличится вдвое (в среднем на 2 часа). Мокрым ножом прорезать крест в середине каждого панеттоне и выложить туда по 1 ст.л. сливочного масла.

Выпекать в предварительно разогретой до 180* духовке в течение 40-45 минут. Проверить готовность деревянной шпажкой, проткнув в середину панеттоне деревянной шпажкой – она должна выходить сухой.

Примечание: я использовала сухие быстродействующие дрожжи, тем самым время на расстойку у меня сократилось вдвое. Изюм предварительно нужно замочить на 1 час в горячей воде, затем слить воду и высушить на бумажной салфетке. Цукаты не добавляла. Готовила половину порции.

{jcomments on}