Übernacht-Panettone für #synchronbacken - 4./5. November 2017

Original Rezept von King Arthur - Overnight Panettone

Kursiv sind meine Anmerkungen.

ZUTATEN

Teig (Mehle dürfen ausgewechselt werden)

Starter

- 85g Weizenmehl
- 1/16 TL Trockenhefe oder ein Krümel Frischhefe
- 75g kaltes Wasser

ZUBEREITUNG STARTER

Alle Zutaten für den Starter in eine Schüssel geben, gut vermischen zudecken und Übernacht 8 bis 12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Endgültiger Teig

- Starter von oben
- 270 g Weizenmehl
- 60g lauwarmes Wasser
- 2 Eier (L)
- 60g weiche Butter
- 1/2 TL Fiori di Sicilia-Aroma oder 1 TL Vanilleextrakt und ⅛ TL Orangenöl oder *eine andere Alternative wäre Vanille und ½ TL weihnachtliches Gewürz*
- 1 EL Trockenhefe oder 15-20g Frischhefe
- 1 ¼ TL Salz *(scheint mir etwas viel, ich werde 6g Salz nehmen)*
- 70g Zucker
- **305g Füllung bestehend aus: (Zutaten dürfen ausgewechselt werden)**
    - 85g Rosinen
    - 65g getrocknete Aprikosen, gehackt
    - 85g getrocknete Cranberries
    - 70g gehackte getrocknete Ananas
    - 2 EL fein geriebene Orangen- oder Zitronenschale

Tipp: eventuell Trockenfrüchte in etwas Rum oder Orangensaft über Nacht einlegen. Und nur die Hälfte nehmen, 305 g scheinen mir für diese Teigmenge etwas viel.

ZUBEREITUNG ENDGÜLTIGER TEIG

1. Für den endgültigen Teig alle Zutaten (ausser Füllung) in die Schüssel der Küchenmaschine geben und solange kneten bis sich ein weicher, elastischer Teig gebildet hat. Kann auch von Hand geknetet werden.
   Ich werde den Teig 4 Minuten auf kleinster Stufe kneten, dann 10 Minuten auf Stufe 1.

2. Teig zudecken und 1 bis 1 ½ Stunden oder solange bis er luftig ist. Der Teig muss sich dabei nicht unbedingt verdoppeln.

3. Teig vorsichtig flach drücken. Füllung darauf verteilen und einkneten.

4. Teig rund formen und in eine 1,5 bis 2 Liter grosse Panettone- oder andere Form mit geraden "Wänden" geben. *Oder eine Brotform mit ca. 22 cm Länge und 12 cm Höhe verwenden.* Zudecken und ca. 1 Stunde gehen lassen bis der Teig knapp den Formenrand erreicht hat. *Kann laut Kommentaren auch viel länger dauern als 1 Stunde.*

5. Ofen auf 200°C vorheizen.

6. Panettone in den Ofen geben 10 Minuten backen, Hitze auf 190°C reduzieren weitere 10 Minuten backen, dann Hitze auf 175°C reduzieren und 25 Minuten fertig backen. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken. Ideale Kerntemperatur 87°C.

7. Panettone aus dem Ofen nehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen. *Eventuell nach dem Backen 2 lange Metallspiesse etwa 3 cm oberhalb des Boden parallel durch das Papier spiessen und über Kopf 5 Stunden auskühlen lassen.*
8. Der Panettone kann bei Raumtemperatur gut eingepackt bis zu einer Woche aufbewahrt werden. Für längeres Lagern einfrieren.

Sandra und ich freuen uns auf eure Kreationen!

http://www.from-snuggs-kitchen.com/ und https://www.kochtopf.me/