



„Alles in Butter“ vom 24.04.2021

„Panettone „Due Formaggi“

von Helmut Gote

R e z e p t



ZUTATEN UND MATERIAL:

FÜR DEN VORTEIG:

- 100 g Weizenmehl 550
- 80 ml Wasser
- 1 g frische Bio-Hefe

VORGEHENSWEISE:

→ Zutaten gründlich vermischen und abgedeckt bei Zimmertemperatur 12 Stunden gären lassen.

FÜR DEN TEIG:

- Gesamter Vorteig
- 400 g Weizenmehl 550
- 100 ml Milch
- 4 Eier
- 150 g Schweizer Bergkäse
- 100 g Pecorino, klein gewürfelt
- Saft von ½ Bio-Zitrone
- 10 g Salz
- 10 g Rübekraut (ersatzweise Honig)
- 150 ml Olivenöl extra vergine
- 10 g frische Bio-Hefe
- 2 Panettone-Papierformen oder 1 Springform von 24 cm Durchmesser

ZUBEREITUNG:

- Die Hefe in etwas Milch auflösen, die Eier mit der Milch verquirlen. Beides mit dem Vorteig, Mehl, Salz, Rübekraut und Zitronensaft etwa 5 Minuten lang kneten, dann den Bergkäse zugeben und weiter kneten, bis der Teig erkennbar glatter wird. Dann portionsweise das Olivenöl zugießen, also immer erst dann wieder, wenn der Teig das Olivenöl aufgenommen hat. Zum Schluss die Pecorino-Würfel zufügen und solange weiter kneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst.
- 60 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
- Jetzt den Teig einmal durch Dehnen und Falten straffen, dann für die Panettone-Formen halbieren und einfüllen oder ganz lassen und in die eingefettete Springform legen. Abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen mindesten verdoppelt hat, das kann durchaus bis zu vier Stunden dauern.
- Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- Teig mit Olivenöl bepinseln, kreuzweise einschneiden und insgesamt 60 Minuten backen. Nach 30 Minuten die Temperatur auf 180 Grad verringern. Panettone auskühlen lassen und servieren.