



PANETTONE



QimiQ AVANTAGES

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Perfekt zum Backen
- Emulgiert mit Butter



20



moyen

INGRÉDIENTS POUR 8 PIÈCES

250 g	
80 g	Sucre
0.5 Würfel	
100 g	Beurre, fondu
400 g	Farine
0.5 TL	Sel
80 g	Pistazien, haché
80 g	Orangeat
1	Orange(s), zeste finement râpé
50 g	Rosinen
	Beurre, pour le plat
1	Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner
1 cs	Eau, pour badigeonner
1 cs	Sucre glace, pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. QimiQ Sahne-Basis mit dem Zucker leicht erwärmen und den Germ darin auflösen. Geschmolzene Butter dazumischen.
2. Mehl und Salz in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) gehen lassen bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
3. Teig noch einmal gut durchkneten und Pistazien, Orangeat, Orangenschale und Rosinen gut einarbeiten. Teig in 8 Kugeln formen und in befettete Panettoneformen geben. Noch einmal gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
5. Panettone im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
6. Panettone aus dem Backofen nehmen und mit einer Mischung aus Eigelb und Wasser bepinseln. Weitere 10-15 Minuten goldbraun backen.
7. Auskühlen lassen und aus den Formen stürzen. Mit Staubzucker bestäuben und servieren.
8. **Tipp:** Statt Kristallzucker braunen Zucker verwenden.