İTALYAN USULÜ YILBAŞI KEKİ

Panettone

600 g un,
1,5 parça yas maya (60 g),
175 g şeker,
yaklaşık 1 çeyrek litre ılık süt,
200 g tereyağı veya margarin,
tuz,
6 yumurta sarısı,
100'er g kuş üzümü, limon ve portakal kabuğu şekerlemesi,
kalıp için un ve yağ,
sürmek için 1 yumurta sarısı,
pudra sekeri

Unu bir kaba koyun, ortasında havuz açın, mayayı küçük parçalar halinde havuzun içine atın. Mayayı 1 kaşık şeker ve az süt ile karıştırın, üzerine un serpiştirin, üstünü örtün ve yaklaşık 20 dakika kabarmaya bırakın. Yumuşak yağı küçük parçalar halinde, şeker, tuz, az süt, 1 tutam tuz ve yumurta sarıları ile mikserde halledin. Gerektiği takdirde süt ilave edin. Hamur top haline gelince üstünü tekrar örtün ve en azından 30 dakika kabarmaya bırakın.
Şekerlemeleri kıyın ve hamura katın. 20 cm çapında bir kalıbın kenarlarını folyo ile 20 cm olana dek yükseltin. Kalıbı yağlayıp unlayın. Hamuru kalıba koyun ve tekrar 30 dakika bekletin. Fırını 200 derecede ısıtın. Hamurun üstüne yumurta sarısı sürün, bıçak ile çapraz olarak yarın. Keki en alt rafta 55-60 dakika pişirin. Soğuduktan sonra pudra şekeri serpin.

© lezzetler.com tarif no:18805 • adı:İtalyan Usulü Yılbaşı Keki • gönderen:ilker • indirme tarihi:05.05.2024 - 22:18