



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANETTONE

<https://www.unipro.com.tr>

Un 350 gr
Yaş maya 16 gr veya Kuru maya 1/2 tatlı kaşığı
En küçük boy 1 kahve fincanı süt ve su
Tuz 1/2 tatlı kaşığı
Toz şeker 100 gr
Yumurta 1 adet
Yumurta sarısı 1 adet
Limon kabuğu rendesi 1/2 adet
Vanilya tozu 1/2 çay kaşığı
Alba 100 gr
Sonradan katılacaklar:
1/2 portakal suyu
Kıyılmış meyve şekerlemesi 75 gr
Kuş üzümü 50 gr
Sarı kuru üzüm 50 gr (Üzümler ılık su ve portakal suyunda yarım saat bekletilir.)

Un, tuz, şeker, kuru maya, vanilya ve limon kabuğu rendesini mikser kazanına koyun. Daha sonra süt, su ve yumurtayı bir çatal ile çırpıp içine boşaltılır. Hamur haline gelince oda sıcaklığında yumuşatılmış yağ yedirilir. Hamur üstü bir nemli bez ile örtülür 2 saat bekletildikten sonra kalan kuru meyvelerilave edilir. Derin ve yüksek çember kalıbı yağlandıktan sonra hamur, kalıbın yarından biraz fazla olmak üzere kalıp içine yerleştirilir. Hamur ılık ortamda, üstüne nemli bez örtülerek 2 saat kadar mayalanması için bekletilir. Mayalanmış hamur üzerine fırça ile yumurta sürülür. Daha sonra en tepede az bir bölümü makas ile kesilip boşluğa bir dolu çay kaşığı yağ yerleştirilir ve 180 °C fırında yaklaşık 40-50 dakika pişirilir.

Not: Panettone İtalyanların yılbaşında çok sattığı mayalı ve yağlı bir ekmek türü olup, hamur içinde mayanın az olması nedeni ile mayalanma uzun süreli olmak zorundadır. (Bazı koşullarda 1 gece gibi) Hamur içindeki şekerin uzun süreli bekleme durumunda gerçekleşen fermantasyon ve hamurun hafif ekşimesinin ve içine katılan malzemelerin, fırın öncesi uzun süreli beklemeden dolayı meydana getirdiği tat zenginliği ve değişikliği ile beraber kabarma olmaktadır. Yapımı kadar pişirmesinde de ustalık isteyen bir hamur türüdür.



