



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANETTONE

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

1. Hamur:

- 1 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tutam tuz
- 1,5 çay bardağı ılık süt

2. Hamur:

- 3 yumurta
- 1,5 çay bardağı toz şeker
- 125 g tereyağı
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 7 - 8 damla rom aroması
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Üzeri için:

- 1 yumurta
- 3 çay kaşığı tereyağı

Kalıp:

- 3 adet 12 cm capında ve 6-7 cm yüksekliğinde pişirme kalıbı

1 su bardağı unu derin bir kaba eleyin. Üzerine, maya poşetini boşaltın ve kaşık ile karıştırın. Toz şeker, tuz ve ılık sütü ekleyin. Mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 2-3 dakika karıştırın. Üzerini kapatıp ılık ortamda 30 dakika bekletin.

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 2 dakika karıştırın. Üzerine mayalanmış hamuru ve tereyağını ekleyip 2 dakika daha karıştırın. 2 su bardağı unu eleyip kuru üzüm, kuş üzümü, rom aroması, portakal kabuğu rendesi, limon kabuğu rendesi ve şekerli vanilini ilave edin. 2 dakika daha karıştırın. Elde etmiş olduğunuz bu yumuşak hamuru unlanmış tezgaha alın. Arada un serpererek yoğurmadan 5 dakika süre ile alttan üste doğru katlayarak toparlayın. Üzerini kapatıp 30 dakika bekletin.

Kalıpların taban ve kenarlarını margarin ile iyice yağlayın. 12 cm çapında 3 adet pişirme kağıdı kesin ve kalıpların tabanlarına yerleştirin. 38 cm uzunluğunda ve 9 cm genişliğinde 3 adet pişirme kağıdı kesin. Yükseklik vermek için bu pişirme kağıtlarını kalıpların iç kenarlarına yerleştirin.

Hamuru unlanmış tezgaha alın ve tekrar yoğurmadan toparlayın. 3 eşit parçaya bölün. Her birini elinizle yuvarlayıp kalıplara alın. Üzerlerini kapatıp 20 dakika daha bekletin.

Fırını belirtilen derece ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Kalıptaki hamurların üzerini keskin bir bıçak ile yarım cm derinliğinde çarpı şeklinde kesin. Yumurtayı çatal ile karıştırıp üzerlerine sürün. Hamurların tam orta kısmına birer çay kaşığı tereyağı koyun ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Kalıplarından çıkarıp dilimleyerek servis yapın.

