

## Panettone

**Image**



# Panettone

De oorspronkelijk uit Milaan afkomstige Panettone is een heerlijk luxebrood met vruchten. Vooral in trek rond Kerstmis!

26°C

185°C

45 min

14 stuks

## Ingrediënten

### Deeg:

2.000 gram Patentbloem

200 gram Gist

40 gram Zout

1.000 gram Water

600 gram Damco stollenpoeder met boter

25 gram Aroma (10 gram Citroenrasp, 5 gram Citroenpasta aroma)

### Vulling:

300 gram Confru orangeade 4x4

200 gram Notenmix

100 gram Confru mixed peel

100 gram Bakvaste chocoladedruppels

1.800 gram Rozijnen

### Decoratie:

Souplesse, naar keuze

Notenmix

**Instructies** [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Maak een zetsel van 1.000 gram patentbloem, 100 gram gist en 1.000 gram water.
2. Leg de resterende grondstoffen (behalve de vulling) op het zetsel, zodat deze niet kan indrogen en laat 30 minuten weken.
3. Kneden tot een soepel brooddeeg met een deegtemperatuur van 26°C.
4. Vulling toevoegen en deeg afwegen op 500 gram.
5. Opbollen en 40 minuten laten rijzen.
6. Nogmaals opbollen en in ingesmeerde panettone-cups plaatsen.
7. 80 minuten narijzen.
8. Voor het bakken kruislings insnijden en 20 gram boter per deegstuk erop leggen.
9. Nadat de panettone is afgekoeld, de bovenkant dippen in de gewenste smaak **Chocuisse souplesse** en royaal bestrooien met **Notenmix**.

## Image

