

Panettone met KOMPLET

Panettone, 500g

PANETTONE	3.000 g
water	1.000 g
rum	200 g
gist	270 g
boter, koud	600 g
rozijnen	1.000 g
gekonfijte oranjeschil	300 g
totaal	6.370 g

verwerking:

Kneadtijd (spiraal):

KOMPLET Panettone, water en rum gedurende 2 min. mengen; vervolgens gist en de koude boter (in stukjes) toevoegen. Opnieuw 2 min. mengen, daarnaar het geheel nogmaals 15 min. kneden op hoge snelheid. Rozijnen en gekonfijte oranjeschil toevoegen en nogmaals 1 min. kneden.

Deegtemperatuur: 28 °C

Bolrijs: 30 min.

Verwerking :

In deegstukken van 500 g verdelen, opbollen, 10 min. laten rusten.

Vervolgens nogmaals opmaken en in een panettonevorm

met diameter van 13,5 cm leggen.

Rijstijd : 75 min. 30°C 85% R.V

Baktijd en temperatuur : 20 à 25 min. op 200 °C dalend naar 180 °C



Uit het goede het beste bakken!

