

## KLEINE PANETTONE



### KLEINE PANETTONE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

**Für 8 Stück | 75 Min. | + Geh-, Zieh- und Abkühlzeit**

#### Zutaten

##### Für den Vorteig:

- 10 g frische Hefe
- 10 g SweetFamily Bio-Zucker
- 50 g Weizenmehl (Type 550)

##### Für den Sirup:

- 2 Bio-Zitronen
- 2 Bio-Orangen
- 120 g SweetFamily Bio-Zucker

##### Außerdem:

- 50 g Natursauerteig
- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb (Größe M)
- 2 Eier (Größe M)
- 160 g weiche Butter
- 100 g gewürfeltes Orangeat
- 50 g gewürfeltes Zitronat
- 100 g Rosinen
- Fett für die Formen
- Mehl zum Bearbeiten
- 10 g SweetFamily Bio-Zucker



1284

#### ZUBEREITUNG

**620**

Kcal

pro Stück ca.

**11**

Gramm

Eiweiß

**92**

Gramm

Kohlenhydrate

**20**

Gramm

Fett

1. Für den Vorteig Hefe zerbröckeln und mit 50 ml lauwarmem Wasser, Zucker und Mehl glattrühren. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 6 Stunden gehen lassen.

2. Inzwischen für den Sirup Zitronen und Orangen heiß waschen, Schale möglichst dünn abschälen und Früchte auspressen. 200 ml Saft abmessen und mit Schale und Bio-Zucker aufkochen. Ca. 2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 6 Stunden ziehen lassen. Dann durch ein Sieb gießen.

3. Sauerteig, Vorteig, Mehl, Salz, Eigelb, Eier und Sirup langsam glatt verkneten. Dann ca. 2 Minuten kräftig durchkneten, dabei 120 g Butter nach und nach zufügen und unterkneten. Orangeat, Zitronat und Rosinen mischen und unterkneten. Teig zugedeckt mindestens 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

4. 8 Dessertringe (ca. 8 cm Durchmesser, 6,5 cm hoch) leicht fetten und so mit Backpapierstreifen (à 8 x 28 cm) auslegen, dass sie oben überstehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Teig auf wenig Mehl in 8 Portionen teilen, jeweils zu einen Strang (ca. 60 cm lang) formen. Zu einer Kordel verdrehen und in die Ringe legen. Nochmals zugedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

5. Den Backofen auf [180 °C Ober-/Unterhitze \(160 °C Umluft\)](#) vorheizen. Übrige 40 g Butter schmelzen und Panettone damit bestreichen. Mit Bio-Zucker bestreuen. Im heißen Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und aus

## KLEINE PANETTONE

den Ringen lösen.

**Tipps:**

Damit die Teigoberfläche bei den langen Gehzeiten nicht antrocknet, die Schüssel möglichst luftdicht z.B. mit einem Deckel, Bienenwachstuch oder passendem Teller abdecken.

Der Teig ergibt alternativ auch einen größeren Panettone und kann in einer hohen Springform mit 18 cm Durchmesser gebacken werden. Dann erhöht sich die Backzeit bei gleicher Temperatur auf ca. 50 Minuten.

**Obst:** Orange, Zitrone