

Uit de keuken van Levine: Panettone

4-6 minuten

© Uit de keuken van Arden: <http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com>



Dit heerlijke brood wordt met een biga (voordeeg) gemaakt. Begin er dus op tijd mee (avond van tevoren). De 1e keer dat ik deze panettone maakte was het erg koud is huis ('s nachts de verwarming uit) en heeft het lang geduurt voordat de biga goed was. Vol verwachting liep ik 's morgens naar het bakje met de biga, maar helaas: er zat nog geen leven in. Pas

tegen het einde van de middag bubbelde het deeg er vrolijk op los. De keren daarna heb ik het bakje met de biga in de cvkast gezet waar is het altijd warmer is dan in de keuken en was de biga 's morgens goed. Ik heb dit brood gebakken in een panettonevorm en ook al eens in een tulbandvorm. De panettonevorm heb ik ooit eens voor een paar euro gekocht bij Dille & Kamille. Het is een donkere vorm met een hoge rand en een losse bodem. In plaats van een panettonevorm kan je ook een springvorm gebruiken en met bakpapier een hoge rand te maken. Vet de springvorm in en "plak" het bakpapier tegen de rand aan. Eventueel de bovenkant vastzetten met een paperclip. Een andere optie is dit brood te bakken in een tulbandvorm. Denk eraan om de tulbandvorm goed in te vetten! Ik had (zoals op de onderste foto ook is te zien) wat moeite om het brood te lossen.

Voor de vulling heb ik gekozen voor gele en blauwe rozijnen, gedroogde cranberries en gekonfijte sinaasappelschil.

Met dit recept doe ik mee aan het [Foodblog-event december: cranberries](#)



Panettone

Biga:

- 205 gram tarwebloem
- 120 gram koud water
- 1/8 theelepel (= mespunt) droge gist

Deeg:

- de biga
- 340 gram tarwebloem
- 115 gram zachte ongezoeten roomboter, in 10 stukjes
- 65 gram suiker
- 12 gram droge gist
- 3 grote eieren
- 2 theelepels vanille extract

- $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ theelepel sinaasappelolie/extract of geraspte schil van 1 sinaasappel
- 10 gram zout
- 270 gram gedroogd fruit (ik heb een mengsel van gele en blauwe rozijnen, gedroogde cranberries en geconfijte sinaasappelschil gebruikt)

Verder:

- panettonevorm, tulbandvorm of springvorm (24 cm) met hoge rand van bakpapier, goed ingevet

Biga: Maak de biga de avond van tevoren: kneed met de hand van de bloem, gist en water een stijf deegje.

Bol het degene op, leg het in een licht met zonnebloemolie ingevette kom en laat het 12 - 18 uur op kamertemperatuur staan. Het is goed als het flink gerezen is en een beetje bubbelt.

Deeg: Doe de tarwebloem, de suiker, de boter en de gist in de kom van een standmixer en roer door elkaar. Voeg de biga, eieren, vanille extract, sinaasappelolie/extract of geraspte schil en het zout toe. Kneed met de deeghaak in $\pm$ 15 minuten tot een kleverig, maar soepel deeg. Het deeg blijft nog wat plakken aan de wand en bodem van de kom. Zeker in het begin zal het lijken alsof het te vochtig is en er bloem bij moet. Niet doen! Na $\pm$ 15 minuten kneden wordt het een mooi, maar nog wat kleverig deeg.

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom. Dek de kom af en laat het deeg 1 - $1\frac{1}{2}$ uur rijzen. Het zal waarschijnlijk niet in volume verdubbelen.

Vulling door het deeg verdelen: Rol het deeg met een deegroller op een licht met zonnebloemolie ingevette werkplek uit tot een rechthoek. Verdeel $\frac{1}{3}$ van de vulling over de deeglap, laat de randen vrij. Vouw de

linkerkant van het deeg tot net over het midden, doe dat ook met de rechterkant. De deegranden overlappen elkaar nu iets. Druk de naden met de deegroller (of met je vingers) dicht. Draai het deeg en herhaal het uitrollen, vulling erover, vouwen en naden dichtdrukken nog twee keer.

Rusten en vormen:

Panettonevorm en springvorm met hoge rand van bakpapier: Bol het deeg goed op en leg het in de goed ingevette vorm.

© Uit de keuken van Arden: <http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com>



Tulbandvorm: Laat het deeg 10 minuten afgedekt liggen en vorm er dan een bal van. Maak met je vingers een gat in het midden en leg het deeg in de goed ingevette tulbandvorm.



Panettone



2e rijs: Dek het deeg af en laat het $\pm$ 2 uur rijzen. Het deeg zal waarschijnlijk niet helemaal verdubbelen in volume. Geen probleem, tijdens de 1e 15 minuten in de oven rijst het nog behoorlijk.



Oven voorverwarmen: Verwarm in de tussentijd de oven voor op 180 °C (boven-/onderwarmte).
Bakken: Bak de panettone op de onderste richel in ± 40 minuten gaar en bruin. Dek als de bovenkant te snel bruin wordt af met aluminiumfolie (na ± 20 minuten). Het brood is gaar als de interne temperatuur ± 95 °C is (of check met een prikker, die moet er droog uitkomen).

© Uit de keuken van Arden: <http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com>



Panettone

Laat het brood 5 minuten in de vorm staan en stort dan op een rooster.



Panettone



Panettone