

Uit de keuken van Levine: Panettone

3 minuten



Dit recept voor een snelle panettone is een uitkomst voor diegenen die al genoeg kerststress hebben, maar toch nog een kerstbrood willen bakken. Ook voor de mensen die gistdeeg maar eng vinden is dit recept heel geschikt. Je hoeft niet met je handen in het deeg, er hoeft niet gekneed te worden. Het deeg hoeft maar 1 x te rijzen. De structuur wordt dan weliswaar anders dan traditioneel brooddeeg. Wie geen kerststress heeft of gistdeeg niet eng vindt

kan ik ook nog deze [panettone](#) en deze [mini panettone's](#) aanbevelen.

Diegenen die helemaal willen uitpakken bakken natuurlijk mijn inmiddels beroemde [kerststol](#)! Het bijbehorende [filmpje](#) is inmiddels al meer dan 3000 keer bekeken. Via het tabblad [Feestdagen](#) kun je nog meer recepten voor kerstlekkernijen vinden.



Het recept van onderstaande panettone vond ik op de blog [Cake Duchess](#). Ik heb het ietsje aangepast.

Tip: bak deze panettone niet te lang anders wordt hij droog, 30 - 35 minuten is in de meeste ovens voldoende.



Panettone

- 300 gram tarwebloem

- 65 gram suiker
- 7 gram droge gist
- 5 gram zout
- 120 gram (volle) melk, lauwwarm
- 55 gram ongezouten zachte roomboter
- 3 grote eieren
- 100 gram sultana's
- 50 gram gedroogde cranberries
- 50 gram gekonfijte sinaasappelschil/bigarreaux
- tulbandvorm van 20 cm, ingevet
- poedersuiker

Meng 100 gram tarwebloem, suiker, gist en zout door elkaar in een grote kom of in de kom van een standmixer.

Voeg de melk en de boter toe en mix in $\pm$ 2 minuten (met handmixer met kneedhaken of met platte klopper standmixer) tot een zacht deegje. Voeg de eieren één voor één toe, voeg het volgende ei pas toe als het vorige helemaal is opgenomen. Voeg nog eens 100 gram tarwebloem toe en blijf nog 3 minuten mixen. Voeg de resterende bloem toe en mix in nog $\pm$ 5 minuten tot een zacht deeg.

Dek de kom af en laat het mengsel $\pm$ 20 minuten staan.

Roer de sultana's, cranberries en de gekonfijte vruchtjes door het deeg. Schep het deeg in de vorm, strijk de bovenkant glad met een spatel. Dek de vorm af en laat het mengsel op kamertemperatuur $\pm$ 1½ uur rijzen. Het hoeft niet helemaal in volume te verdubbelen.

Verwarm intussen de oven voor op 180 °C.

Bak de panettone op de onderste richel in 30 - 35 minuten gaar en goudbruin. Stort de panettone direct na het bakken uit de vorm en laat op een rooster afkoelen.

Strooi er vlak voor het serveren door een zeefje poedersuiker over.

