

Rezept zum Nachbacken

Panettone

ZUTATEN FÜR 1 PANETTONEFORM/ OFENFESTEN
TOPF (18 CM Ø, 10 CM HOCH; CA. 16 STÜCKE)

600 g Weizenmehl (Type 550), 1 Würfel Hefe (42 g)

1 EL Zucker, 250 ml Milch, ½ TL Salz

200 g Butter (zimmerwarm), 3 Eier (zimmerwarm)

2 Eigelb (zimmerwarm), 8 Oliven (ohne Stein)

40 g getrocknete Tomaten

80 g Parmaschinken (oder Salami)

2 TL italienische Kräuter, gerebelt

Außerdem: Mehl zum Arbeiten, Butter für die Form

ZUBEREITUNG:

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit dem Zucker bestreuen. Die Milch lauwarm erwärmen, Hefe mit 2–3 EL Milch verrühren, etwas Mehl vom Rand darüber streuen und den Vorteig an einem warmen Ort abgedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
2. Die restliche Milch, Salz, die Butter, die Eier und die Eigelbe zum Vorteig geben, unterkneten und weitere ca. 20 Min. gehen lassen.
3. Oliven, Tomaten und Schinken klein würfeln, mit den Kräutern unter den Teig kneten. Den Teig in die sorgfältig gefettete Form (alternativ in einen hohen, ofenfesten Kochtopf) füllen, weitere ca. 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
4. Die Teigoberfläche mit einem Messer kreuzweise einschneiden und den Panettone im Ofen ca. 90 Min. goldbraun backen. Falls der Panettone zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

