



PANETTONE

INGREDIENSER

10.000 kg	12357 Ireks Panettone miks
0.300 kg	80011 Fersk gjær
4.200 kg	Kaldt vann
3.000 kg	41330 Rosiner
0.750 kg	42415 Skåret appelsinskall
0.750 kg	42403 Sukat

FREMGANGSMÅTE

Panettone miks, gjær og kaldt vann eltes sammen til en smidig deig i 2 + 15 min. Tørket frukt eltes inn til sist. Temperaturen på deigen skal være 28 °C.

La deigen hvile i ca. 20 minutter før den tilberedes videre.

Del deigen opp i like store deler av ønsket størrelse. Rundvirk deigemnene og legg de i smurte høye former med virken ned. Heves i raskeskap med 32 °C og med en luftfuktighet på 75 % i ca. 2.5 time.

Ta formene ut fra raskeskapet og la de står i romtemperatur i ca. 20 minutter, eller til det har dannet seg en tynn skorpe på deigemnenes overflate. Snitt et kryss på toppen av hver kake, og legg på en liten kladd med godt smør.

Steketid:

ca. 45 - 50 minutter (550 g)

ca. 50 - 55 minutter (750 g)

Stek kakene i tralleovn ved 170 °C.