

# Panettone Premium Klassik

Ergibt ca. 60 Panettone

## Vorteig:

- 6.500 g IRCA Dolce Forno [Art. -Nr.: 611096](#)
- 3.100 g Wasser (temperiert)
- 30 g Hefe bei Teigführung über Nacht oder 200 g Hefe bei Tagesteigführung
- 300 g Zucker
- 500 g Eigelb (pasteurisiert)
- 1.200 g Butter (weich)

Teigtemperatur: 26-28 °C

Reifezeit bei Teigführung über Nacht: ca. 12-14 h

Reifezeit bei Tagesteigführung: ca. 2 h

(der Vorteig sollte ca. das Vierfache an Volumenzunahme erreichen)

## Hauptteig:

- 4.500 g IRCA Dolce Forno [Art. -Nr.: 611096](#)  
+ Vorteig
- 1.000 g Zucker
- 100 g Honig
- 100 g Salz
- 2.300 g Eigelb (pasteurisiert)
- 2.200 g Butter
- 2.500 g Sultaninen
- 2.500 g CESARIN kandierte Orangen
- 1.000 g CESARIN kandierte Zitronen

Teigtemperatur: 26-28 °C

Teigruhe: 60-70 min

## Vorteig:

IRCA Dolce Forno, Wasser, Zucker und Hefe zu einem glatten Teig miteinander verkneten (2 min, 1.Gang / 8 min, 2.Gang). Dann das Eigelb in zwei Schritten unterlaufen lassen. Anschließend die weiche Butter in drei Schritten unterlaufen lassen. Den Teig nochmals richtig auskneten bis er trocken und glatt ist (ca. 6-8 min, 2.Gang). Teigtemperatur kontrollieren, diese sollte zwischen 26-28 °C betragen.

## Reifung:

Reifung vom Vorteig 12-14 Stunden (30 g Hefe) bei Führung über Nacht oder 2 Stunden (200 g Hefe) Teigruhe bei Tagesführung. Raumtemperatur: 22-24 °C, 70-80 % relative Luftfeuchtigkeit. Reifung in zwei mit Butter ausgefetteten Plastikcontainern. Der Vorteig sollte ca. das Vierfache Volumen nach der Reifungszeit erreicht haben.

## Hauptteig:

IRCA Dolce Forno, Zucker, Honig und den gereiften Vorteig intensiv miteinander verkneten (ca. 5-8 min, 2.Gang), bis das Teigbild glatt und homogen ist. Dann das Eigelb in drei Schritten hinzufügen und gut unterkneten. Anschließend die Butter in drei Schritten dazugeben und gut unterkneten, auch hier sollte das Teigbild glatt und homogen geknetet werden. Dann als letztes die Rosinen sowie die CESARIN kandierte Orangen- und Zitronenwürfel vorsichtig unterlaufen lassen, bis die Früchte gleichmäßig eingearbeitet sind. Teigruhe Hauptteig: ca. 60-70 Minuten bei 28-30 °C.

## Aufarbeitung:

Den Arbeitstisch leicht mit Butter einreiben und den Teig mit 470 g Teigeinwaage auswiegen. Dann die Teigstücke leicht rund vorformen und mit dem Schluss nach unten zur Teigzwischenruhe absetzen. Die Teigstücke weiter aufmachen, dabei mit leicht kreisenden und schiebenden Bewegungen Stand in den Teigling bringen. Den aufgemachten Teigling mit dem Schluss nach unten in die bereitgestellte Papierbackform setzen. Den Panettone für ca. 3-4 h bis zur Stückreife in den Gärschrank stellen (Temperatur 28-30 °C, relative Luftfeuchtigkeit 70-80 %). Nach Erreichen der Stückgare ( $\frac{3}{4}$  der Papierbackform) den Panettone ca. 10-15 min in der Backstube stehen lassen bis sich eine Haut an der Oberfläche gebildet hat. Dann mit einem scharfen Messer über Kreuz einschneiden und einen Tupfen Butter in die Mitte setzen.

## Alternative mit Mandelzuckerkruste:

1.000 g IRCA Mandorglass Quick (ohne Palmfett) [Art. -Nr.: 611097](#)  
450 g Wasser  
50 g Butter, weich

MANDORGLASS QUICK mit Wasser und zerlassener Butter für ein paar Minuten kräftig vermischen. Verwenden Sie einen flexiblen Spatel oder einen Spritzbeutel und tragen Sie eine gleichmäßige Schicht Mandelglasur auf. Wie gewohnt mit Mandeln und Hagelzucker dekorieren und mit Puderzucker bestreuen.

## Backen

Im vorgeheizten Stikkenofen oder Etagenofen abbacken (Backtemperatur ca. 165 °C ohne Schwadenzugabe, mittlere Umwälzung, Zug geschlossen). Die Backzeit beträgt ca. 42-44 min (Kerntemperatur sollte zwischen 92-94 °C sein!). Nach dem Backen auf Metallspieße aufspießen (3 Stück pro Spieß), wenden und kopfüber für ca. 6-8 h im Stikkenwagen abgedeckt mit Haube auskühlen lassen.

In Folienbeutel verpacken und verschließen.