

STAR PANETTONE

Recept voor drie panettone's

	Panettone
Star Panettone	1 kg
Gist	90 g
Water	440 g
Geconfijt fruit of chocolade	360 g



Werkwijze

Kneden	Panettone
Type spiral	2 min. in 1 ^e versnelling, 15 à 20 min. in 2 ^e versnelling



Deegtemperatuur	24 °C → koud water gebruiken
Fruit of chocolade ondermengen :	240 gr rozijnen + 120 gr geconfijte appelsien of 360 chocoladedrops of 180 gr geconfijt fruit + 180 gr gehakte amandelen
Voorrijs	45 min.
600 gr afwegen en opbollen	
Bolrijs	15 min.
Terug opbollen en in panettone vorm plaatsen	
Narijs	3 h – 3h30
Strijken met ei en insnijden, of versieren met praline of fijne parelsuiker	
Afbakken	40 min. bij 175 °C – dalend 170 °C (afhankelijk van de oven)
Na afbakken een spie onderaan in de vorm duwen en omgedraaid laten afkoelen.	

