



⌚ ± 1 uur

 ± 22 uur

 10 personen



Tradities zijn prachtig, maar soms is het ook fijn ze even los te laten. De Panettone is dan wel hét traditionele brood voor Kerst in Italië, maar wat let je om dit eens in het weekend te bakken of voor de Paasbrunch? Dit luchtige en luxe brood is rijk gevuld met rozijnen en cranberry's, maar je kunt ook ander gedroogd fruit gebruiken. En wat let je dan om er de paasbrunch mee op te vrolijken? Je hebt er een speciale vorm voor nodig. Wil je geen metalen vorm aanschaffen voor die paar keer dat je deze nodig hebt? Gebruik dan net als wij de papieren vormen. Lees snel verder voor ons panettone recept en ga lekker aan de slag!

- 600 gram patentbloem;
- 17 gram droge gist;
- 150 gram kristalsuiker;
- 200 gram rozijnen;
- 100 gram gedroogde cranberry's;
- 20 gram poedersuiker;
- Ronde bakvorm met een diameter van 16 centimeter en 11 centimeter hoog.

- 200 milliliter water;
- 50 milliliter volle melk;
- 200 milliliter druivensap;
- 120 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 3 eieren, maat L;
- 1 eiwit;





écht alles om te bakken

- Rasp van 1 sinaasappel;
- Rasp van 1 citroen.

Recept

Het maken van de starter:

1. Mix 200 gram patentbloem, 200 milliliter water en 4 gram gist door elkaar heen in een kom.
2. Dek de kom af.
3. Laat de kom zodoende 12 tot 18 uur staan op kamertemperatuur.

Het wellen van de rozijnen:

1. Doe de druivensap in een kom en doe er de rozijnen bij in.
2. Laat de rozijnen zodoende 4 uur weken.

Het maken van het brooddeeg:

1. Verwarm de melk kort.
2. Kneed 400 gram patentbloem, melk, kristalsuiker, ongezoeten roomboter, 13 gram gist, rasp van 1 sinaasappel, de citroenrasp en de eieren door elkaar heen.
3. Voeg de starter toe en kneed het in 10 minuten tot een mooi deeg.
4. Vet een kom in met zonnebloemolie.
5. Maak een bal van het deeg en doe de deegbal in de ingevette kom.
Tip! Het deeg is plakkerig, dus doe ook een klein beetje olie op je handen. Dan kun je het deeg wat makkelijker pakken.
6. Laat het deeg minimaal 2 uur rijzen.
Tip! Het deeg moet na het rijzen in volume zijn verdubbeld.

Het vormen van de panettone:

1. Stort daarna het deeg op het werkblad en rek het voorzichtig uit.
2. Lek de rozijnen uit en dep ze goed droog.
3. Doe de rozijnen en cranberry's op het deeg.
4. Vouw het deeg dicht en maak er weer een mooie bal van.
5. Doe de deegbal door de helft.
6. Doe 1 deegbal in de ronde bakvorm en laat het zodoende 45 minuten rijzen.

Het bakken van de panettone:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).



Smeer het deeg in met het eiwit.

2. Bak het brood voor 25 minuten op 180 graden.
3. Verlaag de oventemperatuur daarna naar 160 graden.
4. Bak het brood in een kwartier gaar.
5. Laat het brood daarna goed afkoelen.
6. Strooi tot slot wat poedersuiker over de panettone heen.
7. Herhaal daarna eventueel deze stappen met de andere deegbal.

Eet smakelijk!

Handige informatie

Hoe kun je panettone het beste bewaren?

Dit heerlijke gevulde brood is lekker om gelijk na het bakken op te eten. Maar wat als de panettone niet helemaal op komt? Dan is het handig om te weten hoe je de panettone het beste kunt bewaren. Dit brood kun je het beste in een afgesloten plastic zak bewaren. Het blijft dan wel een week goed. Je kunt het brood ook in een katoenen zak bewaren. Dan blijft het tot 2 dagen goed. Een zelfgebakken panettone blijft het langst lekker door hem in te vriezen.

Deel jouw panettone met ons!

Heb jij met dit recept panettone gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe jouw brood is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Bruggeman Gist instant 500gr (Art.nr.: DH182)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Molen de Hoop Cranberry's 200gr (Art.nr.: DH48)
- 1 x Poedersuiker Biologisch 125g (Art.nr.: UD92928)
- 1 x Canasta/Panettone Bakvorm Ø16x11(h) cm 5 stuks (Art.nr.: DC0320160)
- 1 x Rozijnen 350g (Art.nr.: BNC01329)

