

Schokoladen-Orangeat Panettone



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Ein fluffiger **Steirerhof Weihnachtskuchen** in Form eines Schokoladen-Orangeat Panettone hat absolutes Genuss-Potenzial.

ZUTATEN (für 8 Panettone mit 7 cm Durchmesser oder für 2 Panettone à 450 g):

Vorteig: (Dampfl)

- 200 g Weizenmehl Type Universalmehl
- 42 g Germ (Hefe) oder 1 Packerl Trockengerm
- 80 g Milch handwarm
- 20 g Zucker
- 2 Eigelb
- 60 g Butter weich-handwarm

Hauptteig:

- Dampfl (Vorteig)
- Orangenabrieb von 1 Bioorange
- 200 g Weizenmehl Type Universalmehl
- 60 g Milch handwarm
- 3 Eigelb
- 40 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 30 g Honig
- 5 g Salz
- 60 g Butter weich-handwarm
- 90 g Schokodrops, backfest
- 90 g Orangeat



Zubereitung:

Für den Vorteig (Dampfl) handwarme Milch und die Germ in eine Rührschüssel geben und kurz etwas aufschlämmen. Danach alle weiteren Zutaten dazugeben und 2-3 Minuten durchrühren.

Den fertigen Vorteig in der Rührschüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und an einen warmen Standort ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Tipp: Backofen auf ca. 55-60°C einschalten und den Vorteig im Backofen ruhen lassen.

Für den Hauptteig Alle Zutaten bis auf die Butter, die Schokolade und Orangeat – mit der Milch beginnend – in die Küchenmaschine geben und auf kleiner Geschwindigkeit ca. 3 Min. verkneten.

Danach die Butter in drei Intervallen zum Teig geben und weiter kneten. Die Geschwindigkeit der Küchenmaschine erhöhen und den Teig für ca. 10 Min. plastisch auskneten.

Danach Schokoladedrops und Orangeat begeben und nur noch kurz unter den Teig kneten.

Anschließend den fertigen Teig in ein großes Gefäß geben - am besten eine runde Kunststoffschüssel, gut ausfetten und den Teig hineinlegen. Den Teig mit einem Teigtuch oder Frischhaltefolie zudecken und für 60-90 Min. bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Zwischendurch den Teig 2-3x stretchen und falten (zusammenschlagen). Dann den Teig wieder abdecken und weiter ruhen lassen.

Danach den Teig von der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und in 8 kleine Stücke oder in zwei größere Stücke zu ca. 450 g portionieren. Den Teig ganz vorsichtig und locker von allen Seiten in die Mitte ziehen bis sich eine Kugel bildet.

Anschließend die Teigstücke in die Panettone Formen legen. Dabei sollten die Formen etwa bis zur Hälfte mit Teig gefüllt werden, um ein optimales Backergebnis zu bekommen. Die gefüllten Formen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, mit einer Plastikfolie abdecken und für 60-90 Minuten bei ca. 40°C im Ofen bis 1 cm unter den Rand aufgehen lassen.

Tipp: Sollte die Panettone an der Oberfläche eine feine Haut aufreißen, dann mit einer scharfen Klinge übers Kreuz fein einschneiden.

Fürs Backen den Backofen auf ca. 200°C Ober und Unterhitze – mit Beschwadung – vorheizen. (Wenn der Backofen KEINE Beschwadungs-/Dampffunktion hat, kann man während dem Vorheizen ein kleines Gefäß mit Wasser in den Ofen schieben und so den gewünschten Dampf erzeugen).

Danach die **Panettone klein** bei 180°C ca. 20 Min. - je nach Ofen - goldgelb ausbacken.

Danach die **Panettone groß** bei 170°C ca. 30 Min. - je nach Ofen - goldgelb ausbacken.

Damit beim Panettone eine optimale Frischehaltung und eine schöne Formgebung gewährleistet werden, müssen die Gebäcke nach dem Backen gut ausgekühlt werden. Das heißt: nach dem Backen die Panettone nur kurz in der Panettone-Form lassen und noch im warmen Zustand auf ein Holzbrett stürzen!

Alles Liebe und gutes Gelingen wünscht Ihnen Hans Toberer