

# Panettone



Panettone: o reteta clasica, italiana, care se savureaza de Craciun si Anul Nou!!

Dragii mei, voi fi sincera cu voi, la noi de Craciun sau Paste nu exista decat un singur cozonac pe masa si anume: **baigli** (pe langa alte cateva zeci de feluri de prajituri ☐ ) asa ca nu sunt foarte familiarizata nici cu cozonacul clasic, de pe meleagurile noastre, si nici cu altele, de peste mari si tari, cum e vestitul **cozonac Panettone**.

Anul asta insa mi-am spus ca trebuie sa ne mai innoim putin traditiile, asa ca am preparat primul meu Panettone ☐

Am mai avut o incercare, chiar reusita, acum cativa ani, dar la o scara mult mai mica: **Briose Panettone**. De ce zic „muuult mai mica”?! Fiindca acum m-am incurcat un pic in „forme”, iar cozonaceii mei au crescut prea mult. In inaltime :)))

Eu sper totusi sa va placa si sa ii incercati, mai ales ca m-am straduit sa fac din nou poze pas cu pas, pentru ca nimeni sa nu ii ocoleasca!!!

## **Ingrediente:**

- 600 g faina
- 30 g drojdie proaspata de bere sau 7 g drojdie uscata
- 250 ml lapte
- 200 g unt
- 6 galbenusuri
- 150 g zahar tos
- un praf de sare
- 50 g stafide
- 3, 4 linguri coniac sau rom
- 50 g coaja de citrice glasata si tocata (fructe confiate)
- 3 lingurite unt topit

Sfat: Puteti folosi doar o forma cu diam. de 18 cm sau chiar 20 cm in care sa coaceti cozonacul.

## **Mod de preparare:**

### **Pregatiri preliminare:**

Puneti stafidele la inmuiat in coniac sau rom (ori esenta de rom) cu cateva ore inainte.

### **Plamadeala (maia):**

Incalziti laptele la foc mic (nu trebuie sa se infierbante prea tare si in niciun caz sa dea in clocot!!!). Aaugati untul taiat in bucatele si amestecati pana se topeste. Luati apoi de pe foc si lasati deoparte.

Amestecati drojdia cu o lingurita de zahar si dizolvati-o in laptele caldut. Acoperiti si lasati intr-un loc cald, ferit de curenti de aer, timp de aproximativ 10 minute.

### **Preparare aluat:**

Amestecati galbenusurile cu sare; lasati-le sa stea 2-3 minute. Aaugati apoi zaharul si bateti cu telul sau mixerul pana se deschid la culoare.

Turnati apoi spuma de galbenusuri peste compozitia cu lapte si drojdie si amestecati usor.

Cerneti faina; puneti-o intr-un castron incapator. Turnati compozitia cu lapte peste faina, treptat, si amestecati incet cu telul pana la omogenizare:





Framantati energic pana ce aluatul se desprinde usor de pe vas. Acoperiti apoi aluatul si lasati-l la dospit intr-un loc cald, pana cand isi dubleaza volumul.

Stafidele inmuiate in rom se amesteca cu fructele confiate, taiate cubulete, si se amesteca cu aluatul dospit:



Aluatul se framanta din nou si se lasa la cald pana se pregatesc formele.

Acum e momentul sa incalzim si cuptorul ☐ ...se incinge, asadar, cuptorul la 170 grade C (foc potrivit).

#### **Forme speciale de Panettone:**

Eu una n-am avut asa ceva, si poate ca nici multi dintre voi nu aveti, asa ca am apelat la niste cutii de conserve mai mari. In final nu s-au dovedit a fi destul de mari ☐ , dupa cum veti vedea mai jos, dar a fost bine si asa pana la urma. Eu am folosit 2 conserve de 800 g dar voi sa folositi neaparat 3!!!

#### **Formare Panettone:**

Deci, formele bine spalate si uscate se ung din belsug pe interior cu unt moale:



Asezati o foaie de copt deasupra conservei si trasati cu un creion un cerc de marimea bazei conservei:



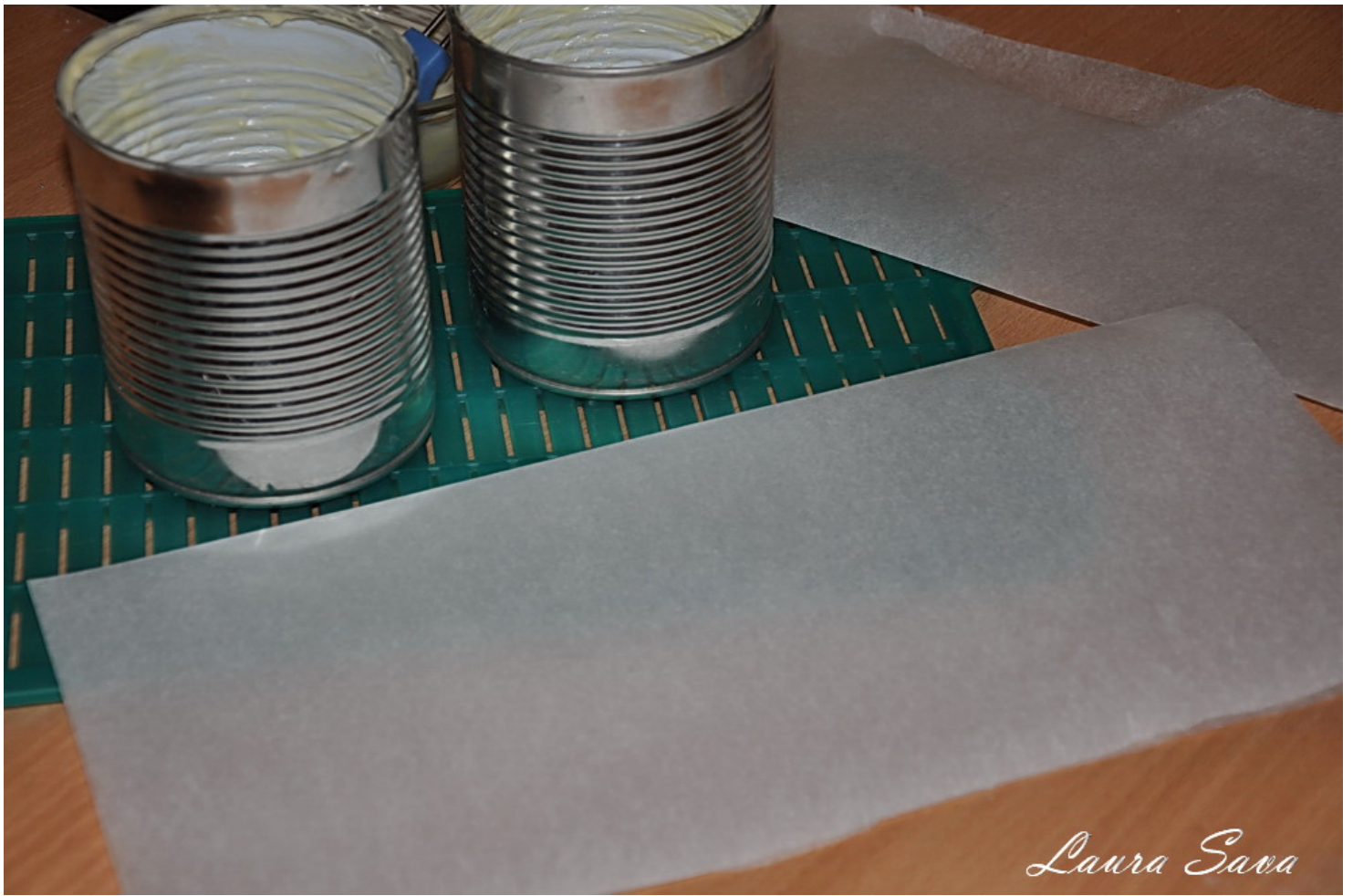
*Laura Sava*

Decupati 3 astfel de foi, cu care se vor tapeta cele 3 conserve (doar baza):



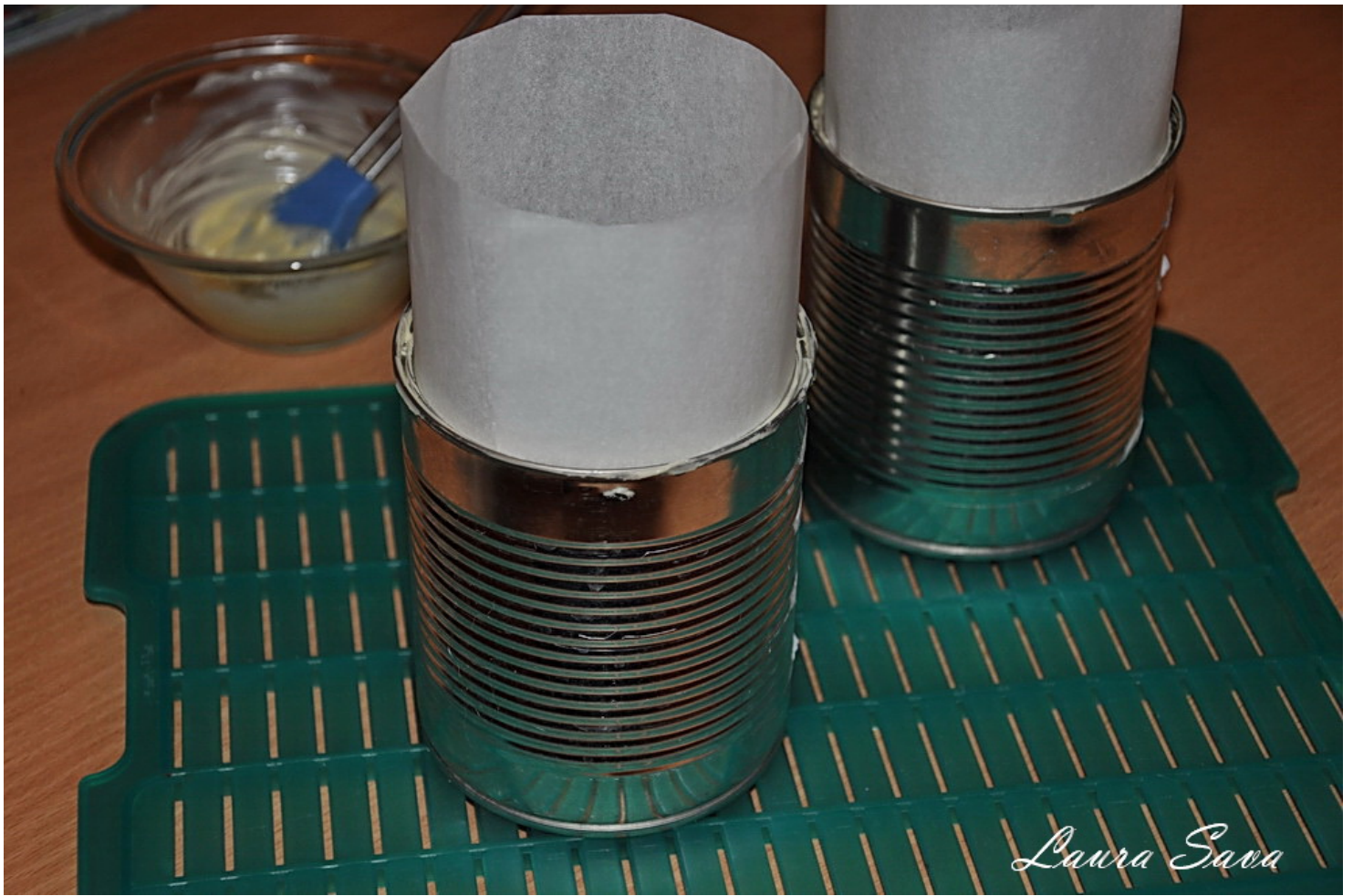
*Laura Sava*

Dintr-o alta foaie de copt, faceti „gulerul” cozonacelului, indoindu-l pe lungime:



*Laura Sava*

Tapetati cu fasia rezultata interiorul conservei. Apasati putin cu degetele, pentru ca hartia sa se lipeasca de peretii conservei:



Formati din aluat, cu mainile unse cu unt topit sau ulei, trei bile egale (eu am doar doua, dar v-am povestit deja de ce ☐ )



### **Coacere:**

Asezati bilele de aluat in forme si mai lasati sa creasca 10 minute. Inainte de a fi introduse in cuptor, se face cate o cruce cu un cutit pe fiecare cozonac iar suprafata se unge cu putin unt topit:



Cozonaceii se lasa la copt cca. 45 de minute (daca incep sa se arda deasupra, acoperiti-i cu hartie de copt). Se lasa apoi sa se raceasca in forma:



Cand sunt gata, scoateti-i cu grija din forme, desprindeti hartia de copt si pudrati-i cu zahar praf:



Feliati Panettonele si serviti langa o cafea sau un pahar cu lapte  
□



*Laura Sava*

Pentru prima mea incercare de genul asta eu zic ca m-am descurcat binisor. Data viitoare vor fi muuult mai apetisanti!!!! ☐

Nu stiu inca ce gust au turnuletele mele Panettone (baietii mei s-au aratat extrem de incantati) dar au un miros divin!!!!