

# Panettone



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

## **Mod de preparare:**

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

Se incalzeste laptele la foc mic (nu trebuie sa se infierbante prea tare, si in niciun caz sa dea in clocot!!!). Se adauga untul taiat in bucatele si se amesteca pana se topeste. Se ia de pe foc si se lasa deoparte.

Drojdia se amesteca cu o lingurita de zahar si se dizolva in laptele caldut. Se acopera si se lasa intr-un loc cald, ferit de curenti de aer, timp de aproximativ 10 minute.

Galbenusurile se amesteca cu sare si se lasa sa stea 2-3 minute. Se adauga apoi zaharul si se bat cu telul sau mixerul pana se deschid la culoare. Se toarna apoi spuma de galbenusuri peste compositia cu

lapte si drojdie si se amesteca usor. Faina se cerne si se pune intr-un castron incapator. Se toarna compozitia cu lapte peste faina, treptat, si se amesteca incet cu telul pana la omogenizare:





Laura Sava



Laura Sava

Se framanta energetic pana ce aluatul se desprinde usor de pe vas. Se acopera si se lasa la dospit intr-un loc cald, pana cand aluatul isi dubleaza volumul. Stafidele inmiate in rom se amesteca cu fructele confiate, taiate cubulete, si se amesteca cu aluatul dospit:



*Laura Sava*

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, 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!!!

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



*Laura Sava*

Se aseaza o foaie de copt deasupra conservei si se traseaza cu un creion/carioca un cerc de marimea bazei conservei:



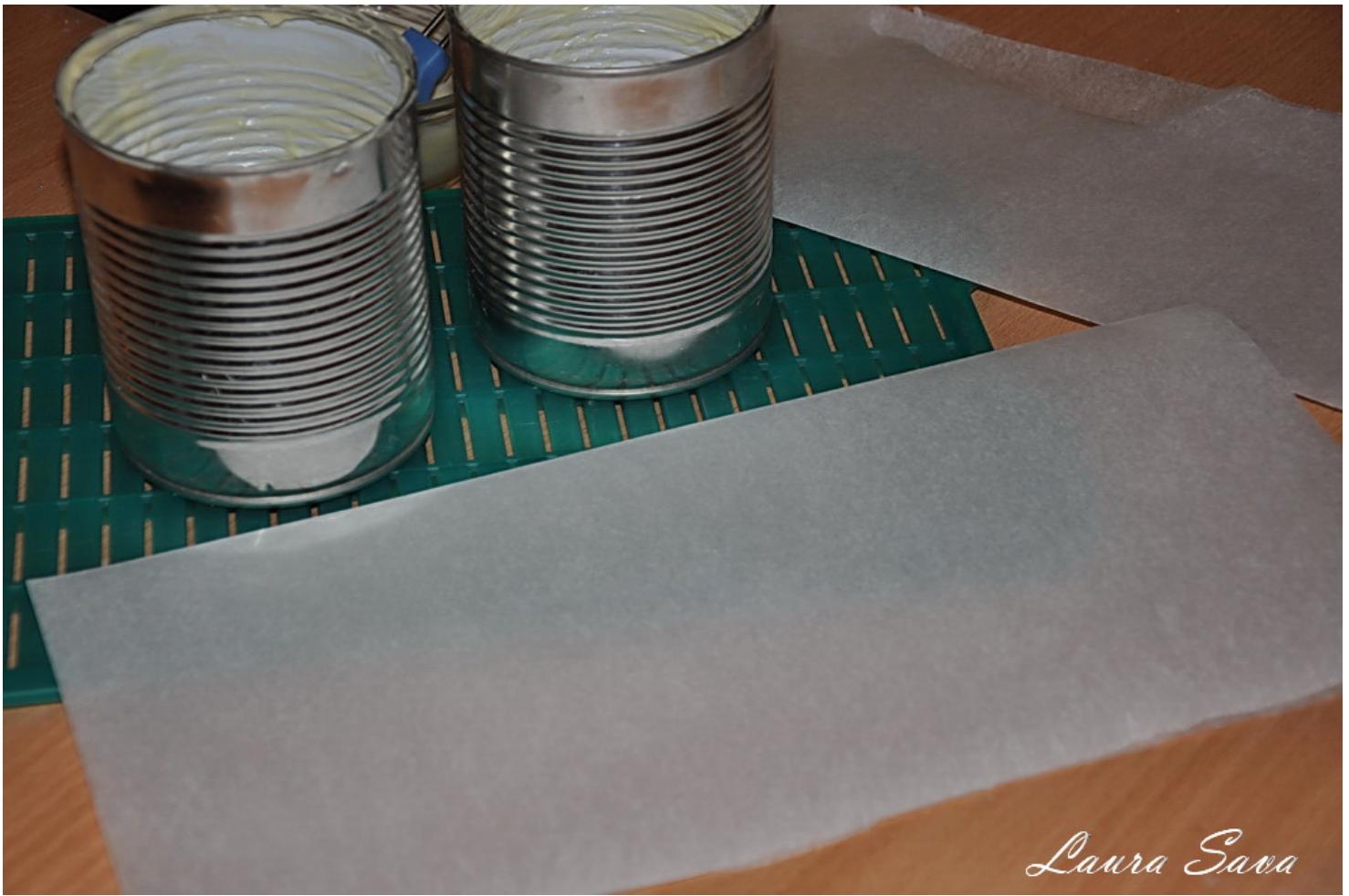
*Laura Sava*

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



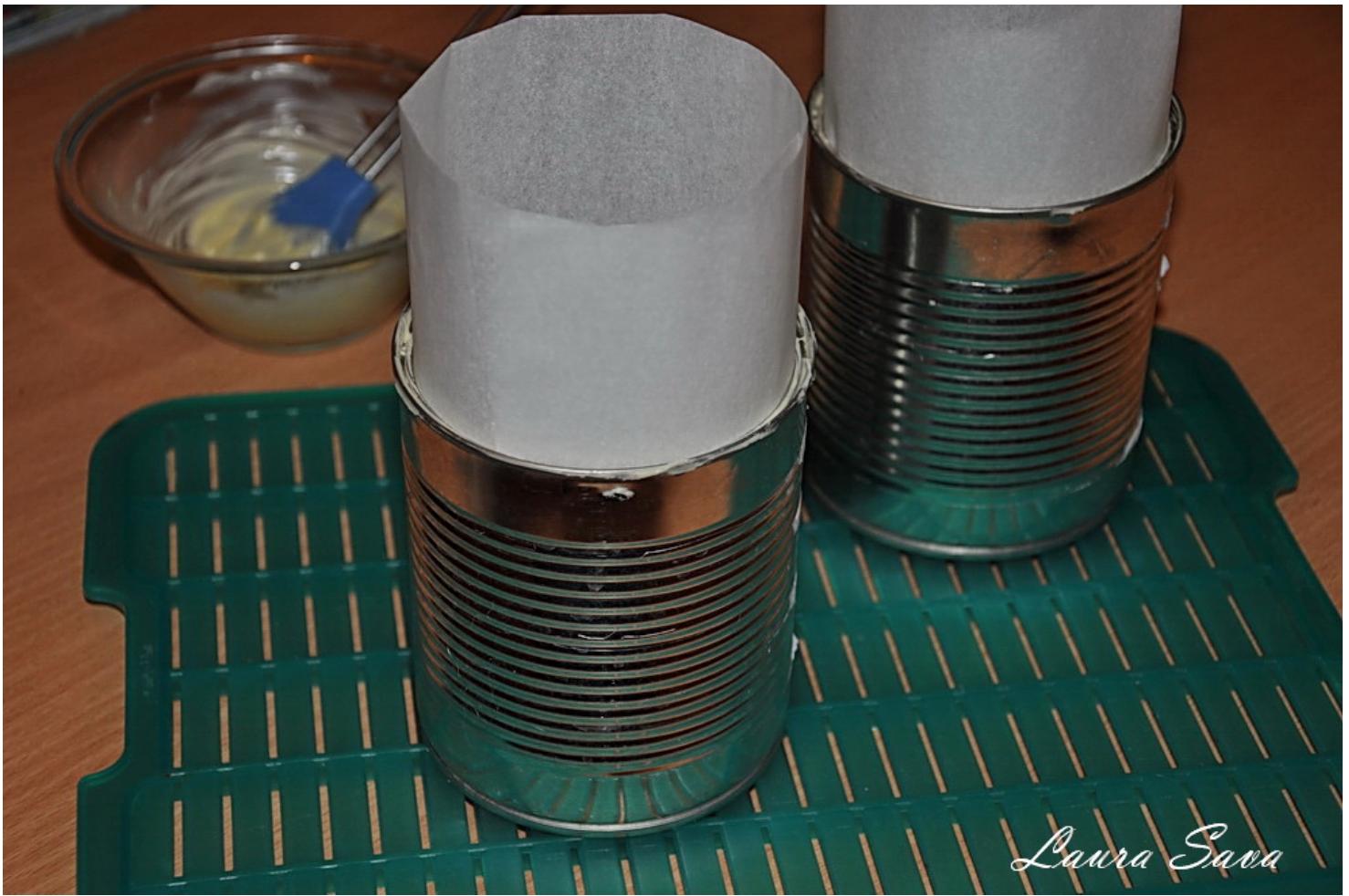
*Laura Sava*

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



*Laura Sava*

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



Laura Sava

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



*Laura Sava*

Se aseaza bilele de aluat in forme si se mai lasa 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:



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:



Se scot cu grija din forme, se desprinde hartia de copt si se pudreaza cu zahar praf:



*Laura Sava*

Se feliaza si se servesc langa o cafea sau 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!!!!

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