

PANETTONE με PANETTONE KOMPLET

Υλικά:

Panettone KOMPLET	3.000 γρ.
Νερό	1.000 γρ.
Ρούμι 54° LUXARDO	200 γρ.
Μαγιά	250 γρ.
Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA	600 γρ.
Σταφίδες	1.000 γρ.
Κύβοι σακχαρόπηκτου πορτοκαλιού	300 γρ.



Ζυμώνουμε σε ταχυζυμωτήριο στην 1^η ταχύτητα το μείγμα Panettone και το νερό μέχρι να ομογενοποιηθούν (2 – 4 λεπτά). Προσθέτουμε τη μαγιά και συνεχίζουμε το ζύμωμα στην 1^η ταχύτητα για ακόμα 2 λεπτά. Στη συνέχεια, ενσωματώνουμε σταδιακά το βούτυρο (κομμένο σε κύβους) ζυμώνοντας 8 – 10 λεπτά στη 2^η ταχύτητα (μέχρι να ξεκολλάει η ζύμη από τα τοιχώματα).

[Έχουμε μουλιάσει από την προηγούμενη 1.000 γρ. σταφίδες σε 200 γρ. ρούμι.]

Έπειτα προσθέτουμε τις μουλιασμένες σταφίδες και το σακχαρόπηκτο πορτοκάλι στο μείγμα και ζυμώνουμε για ±2 λεπτά στην 1^η ταχύτητα. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 20-30 λεπτά.

Κόβουμε σε κομμάτια ως εξής:

- για φόρμα μίνι (7 x 6 εκ.) – κομμάτια βάρους 80 γρ.
- για φόρμα μεσαία (13,4 x 9,5 εκ.) – κομμάτια βάρους 400-450 γρ.
- για φόρμα μεσαία (15,5 x 11,2 εκ.) – κομμάτια βάρους 600-650 γρ.

Τοποθετούμε στη στόφα για ±60 λεπτά. Προαιρετικά, διακοσμούμε με αμυγδαλόπαστα πριν το ψήσιμο, την οποία απλώνουμε με τη βοήθεια σακούλας ζαχαροπλαστικής. (Για την αμυγδαλόπαστα: 500 γρ. πούδρα αμυγδάλου, 500 γρ. ζάχαρη, 450 γρ. ασπράδι αυγού).

Ψήσιμο:

Θερμοκρασία: 150 - 160°C σε αερόθερμο φούρνο / 180°C σε ταμπανωτό φούρνο

Χρόνος: ±40 λεπτά για φόρμες των 500 γρ.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ