



# Panettone

4) Feingebäck

## VORTEIG (7450 G)

1130 g	Wasser
1140 g	Grundsauer ausgereift <i>im Wasser aufschlännen</i>
780 g	Zucker <i>im Wasser auflösen</i>
2840 g	Weizenmehl 400 <i>begeben und 1–2 Minuten mischen</i>
710 g	Eigelb, temperiert auf Raumtemperatur <i>in zwei Intervallen beige- ben und weitere 6 Minuten mischen</i>
850 g	Butter, geschmeidig <i>in kurzen Abständen begeben und den Vorteig schonend auskneten</i>

Stockgare: In einem hohen Gefäss im Gärraum bei 28–30°C 4–5 Stunden gären lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Anschliessend den Vorteig über Nacht im Kühlraum bei 5°C lagern. Während dieser Zeit verdreifacht sich das Volumen gegenüber der anfänglichen Menge.

## FRÜCHTEMISCHUNG (3440 G)

1700 g	Sultaninen
1700 g	Orangeat 9 x 9 mm
20 g	Zitronenpaste
20 g	Orangenpaste <i>alle Zutaten am Vortag mischen und über Nacht bei Raumtemperatur ziehen lassen.</i>

## TEIG (17525G)

2130 g	Weizenmehl 400
850 g	Wasser
280 g	Honig <i>im Wasser auflösen</i>
750 g	Zucker <i>im Wasser auflösen</i>
25 g	Flüssigmalz <i>im Wasser auflösen</i>
7450 g	Vorteig, 5°C <i>alle Zutaten 1–2 Minuten mischen</i>
850 g	Eigelb temperiert auf Raumtemperatur <i>nach 1–2 Minuten in zwei Intervallen begeben</i>
5 g	Vanillestängel ausgekratzt <i>begeben</i>
80 g	Speisesalz <i>nach weiteren 8 Minuten Mischzeit begeben</i>

1665 g	Butter geschmeidig <i>gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig auskneten bis sich der Teig vom Kesselrand löst</i>
3440 g	Früchtemischung <i>schonend unter den fertig entwickelten Teig mischen</i>

## VERZEICHNIS DER ZUTATEN

Weizenmehl, Butter, Sultaninen 11%, Orangeat (Zucker, Glukosesirup, Orangeschalen) 11%, Eigelb (CH), Zucker, Bienenhonig (Mexiko / Guatemala), Speisesalz jodiert, Gerstenmalzextrakt, Zitrone, Orangen, Vanilleschoten

## NÄHRWERTE JE 100 G

Energiewert	1729 kJ/413 kcal
Fett	18 g, davon ges. Fettsäuren 9,2 g
Kohlenhydrate	56 g, davon Zucker 21 g
Protein	6,6 g
Salz	0,56 g
Deklaration, Nährwerte und Kalkulation beziehen sich ausschliesslich auf diese Rezeptur.	

**Richtzeit (31 Stück): 90 Minuten**

**Richtpreis je Stück: CHF 12.55**

**Richtpreis je 100 g: CHF 2.61**

# Herstellung




---

## AUFARBEITEN

Teigstücke von 550 g abwägen und rund vorwirken.




---

## STÜCKGARE

Nach kurzer Ruhezeit die Teiglinge straff rund wirken und mit dem Verschluss nach unten in Panettone-Papierformen (134 x H: 95 mm) legen.

3–4 Stunden im Gärraum bei 30°C gären lassen bis der Teig den Rand der Backform erreicht hat. Oberfläche der Teiglinge bei Raumtemperatur kurz trocknen lassen.




---

## BACKVORBEREITUNG

Mit einem Cutter kreuzförmig einritzen. Die vier Zacken vorsichtig auseinanderziehen.

---

## BACKEN

In milden Ofen (idealerweise Umluft) mit Dampf einschneiden und hell backen.



Nach dem Backen die Panettone sofort mit der Oberseite nach unten hängend auskühlen lassen um ein Zusammenfallen des Gebäcks zu verhindern.

---

## LAGERN

Wenn die Panettone vollständig ausgekühlt sind in Folie verpacken. Bei Raumtemperatur 1 Woche oder im Tiefkühler bei -18°C 3–4 Wochen haltbar.