



Rezept aus dem Blog von [www.deliziedamelia.ch](http://www.deliziedamelia.ch)

## Panettone artigianale mit lievito madre

Fast jeder kennt Panettone. In Italien ganz bestimmt! Panettone gehört in die Weihnachtszeit. Ob mit oder ohne kandierte Früchte, ob mit Schokolade oder Creme. Die Vielfalt an Auswahl ist riesen gross.

Da sich Weihnachten in grossen Schritten nähert, möchte ich euch gerne mein Rezept zeigen. Ich habe da und dort im Netz ganz unterschiedliche Rezepte und Arbeitsabläufe gesehen, gelesen und ausprobiert. So pickte ich von diesem und jenem Rezept das für mich Richtige heraus, und daraus ist dieser super fluffige Panettone entstanden. Für mich ist es jedes Mal ein Highlight, wenn ich einen schönen Panettone aus dem Ofen nehmen kann.

Ich habe mein Bestes gegeben, das Rezept so verständlich wie möglich zu schreiben.

Selber einen Panettone zu backen ist nicht unmöglich, doch ich empfehle aus eigener Erfahrung, sich vorgängig mit dem Thema auseinander zu setzen. Damit vermeidet ihr Enttäuschungen und die Lust, einen selbstgemachten Panettone aus dem Ofen zu nehmen.

Ich habe es als Laie geschafft, da schaffen es auch Andere.

Im 2014 habe ich mich das erste Mal mit dem Thema Panettone backen auseinandergesetzt. Da sah ich in einem Rezeptheft ein Panettone-Rezept. Dieses strahlte mich an, da musste ich es gleich testen. Na, leider war die Enttäuschung sehr gross. Er war recht kompakt und geschmacklich war er auch nicht der Hit. Zu diesem Zeitpunkt hatte ich auch noch keinen lievito madre, sondern backte den Panettone mit Frischhefe.

Da fasste ich den Entschluss, das Thema genauer unter die Lupe zu nehmen. Ich las immer wieder, dass ganz viele ganz tolle Panettone aus ihrem Ofen nahmen. Das wollte ich auch. Schliesslich sagte ich mir, wenn dies andere können, wieso sollte ich es nicht können?

Schon bald stellte ich fest, dass es für einen guten und luftigen Panettone schon einiges dafür brauchte.

Angefangen bei einem lievito madre! Einen was? Genau, einen lievito madre. In Italien wird sehr viel mit lievito madre gebacken. Ganz viele Brote werden damit gebacken. .... und wenn ich mich zurückerinnere, backte auch meine Nonna immer mit ihrem Criscito – so nennen sie ihn in Süditalien.

Da ich noch keinen eigenen lievito madre hatte, musste ich einen eigenen züchten. Zum Glück findet man heutzutage zu diesem Thema ganz viel im Netz. In Italien einiges mehr, als in der Schweiz. Hierzulande ist der lievito madre gerade im deutschsprachigen Raum etwas weniger bekannt.

Gesagt, getan. Ich züchte meinen eigenen lievito madre. Das war anfangs November 2015. Voller Freude und Elan züchtete ich meine „Tierchen“ und freute mich schon darauf, meinen ersten Panettone aus dem Ofen zu nehmen.

Die Freude wurde etwas gedämpft, als es hiess, dass man mit so einem jungen lievito madre keinen anständigen Panettone backen könne.

Schreck lass nach! Das kann doch nicht sein. Jetzt sollte ich ein ganzes Jahr darauf warten, bis ich meinen lievito madre für einen Panettone das erste Mal einsetzen durfte? Schliesslich will ich ja nicht im Sommer einen Panettone backen. Nein, das wollte ich nun wirklich nicht.

*Ergänzung Oktober 2022 – Als ich das Rezept schrieb, dachte ich mir, dass man im Sommer keinen Panettone backt. Doch glaubt mir, sogar dass habe ich schon gemacht. Was ich aber zum heutigen Zeitpunkt sagen kann. Ein etwas erfahrener lievito madre ist für das Panettonebacken sicherlich von Vorteil.*

*Bei mir wohnt bereits seit einigen Jahren Giuseppina, so habe ich meinen lievito madre getauft. Sie durfte eine lange Reise antreten. Ich bekam sie aus der damaligen Dorfbäckerei. Die Mutter von Giuseppina ist bereits 36 Jahre jung. Da pflege und hege ich meine Giuseppina wie meinen Augapfel. So ein für mich wertvolles Geschenk möchte ich nicht verlieren. Inzwischen backe ich meine Panettone nur noch mit meiner Giuseppina die fürs Panettonebacken jeweils fit wie ein Turnschuh ist.*

Ich fragte italienische Experten, Facebook sei Dank. Sogar ein sehr netter Herr der Bäckerfachschule Richemont war mir bei meinen ganz vielen Fragen sehr behilflich.

... ich konnte schon bald loslegen. In der Zwischenzeit habe ich schon einige Rezepte ausprobiert. Natürlich klappte nicht jeder Versuch. Aber bekanntlich lernt man aus Fehlern.

*Ergänzung Oktober 2022 – Nun backe ich schon einige Jahre Panettone und ich muss sagen, das Rezept kann noch so gut sein. Die verwendeten Zutaten können die Besten sein. Doch was es in meinen Augen wirklich ausmacht, ist die eigene Erfahrung. Heute kommuniziere ich mit meinem Teig. Mag komisch tönen, doch es ist definitiv so. Man merkt und sieht dem Teig an, wann er ok ist. Das heisst aber nicht, dass auch nach einigen Jahren Erfahrung nicht auch etwas schief laufen kann. Auch in den erfahrensten Bäckereien kommt dies vor. Wo gearbeitet wird, passieren Fehler.*

Was ganz wichtig ist, es braucht Zeit um einen Panettone zu backen. Hat man nur knapp Zeit oder eine stressige Zeit vor sich, dann würde ich das Panettone backen lieber auf einen günstigeren Zeitpunkt verschieben.

Zwischen diesem und jenem noch einen Panettoneteig herstellen funktioniert schlecht.

Aber nun genug geredet bzw. geschrieben. Hier stelle ich gerne mein Panettone-Rezept vor.

## **Einleitung**

Um einen guten und leckeren Panettone backen zu können, sollte euer lievito madre so richtig kräftig -„in Schuss“ - sein. Lievito madre mindestens während einer Woche täglich füttern und in dieser Zeit bei Raumtemperatur stehen lassen. Also nicht in den Kühlschrank stellen.

Ich habe immer eine weitere „Sicherheit“ im Kühlschrank und der lievito madre, welcher für den Panettone eingesetzt wird, steht in meiner Küche. Jeden Abend wird er aufgefrischt. Verwendet für die Auffrischung das Mehl, welches dann auch zum Panettone backen eingesetzt wird.

Beim Mehl ist darauf zu achten, dass es ein geeignetes Panettonemehl ist. In gewissen Gebieten nicht ganz einfach zu finden, doch es gibt Möglichkeiten. Das Panettonemehl enthält einen hohen Kleberanteil, was ganz wichtig ist. Der Teig mit seinen vielen Zutaten ist sehr schwer, und ein ungeeignetes Mehl wäre dabei nicht sonderlich hilfreich.

Ich persönlich gehe immer nach dem gleichen Zeitablauf vor. Dieser Ablauf kann ich nur empfehlen, damit ihr eine gewisse Zeitplanung einhalten könnt.

### **Morgen um 8 Uhr**

50 g lievito madre

50 g Panettone- oder Manitobamehl

25 g Wasser (Temperatur um die 22-24°C Grad)

Teig gut verarbeiten/verkneten und zu einer Kugel formen. Mein lievito madre kommt immer in ein hohes schmales Glas. Es ist besser ein hohes schmales Glas zu verwenden, als ein kleines flaches Gefäss. Beim hohen Glas kann sich der lievito madre an den „Wänden“ hochziehen. Beim flachen Glas geht er zuerst in die Breite um sich dann am Rand hochzuziehen.

Der aufgefrischte lievito madre für die Panettoneproduktion wandert bei mir in meinem ausgeschalteten Ofen mit eingeschaltetem Licht. So erreicht der Innenraum des Ofens eine Temperatur von 28°C Grad. Dieses Klima dient dazu, dass sich nicht nur die Essigbakterien vermehren können, sondern auch die Milchsäurebakterien.

*Ergänzung Oktober 2022 – ich habe mir inzwischen ein Gärbox angeschafft. Die ist ideal um eine konstante Temperatur behalten zu können. Natürlich geht es nach wie vor im ausgeschalteten Ofen mit eingeschaltetem Licht. Da sollte man aber immer wieder die Temperatur überprüfen, dass der Ofen nicht zu warm wird oder zu fest runterkühlt.*

### **Mittag 12 Uhr**

100 g lievito madre

100 g Panettone- oder Manitobamehl

50 g Wasser (Temperatur um die 22-24°C Grad)

Teig gut verarbeiten/verkneten und zu einer Kugel formen. Wieder in das Glas zurückgeben.

Der übrige lievito madre, welcher ihr nicht auffrischt (sogenannter lievito madre-Überschuss), könnt ihr in einem separaten Glas sammeln und im Kühlschrank lagern. Auf meiner Seite findet

ihr Rezepte, womit ihr den Überschuss an lievito madre verbacken könnt. Es wäre Sünde und Schade, wenn ihr dieser Überschuss entsorgen würdet.

### **Nachmittag 16 Uhr**

100 g lievito madre

100 g Panettone- oder Manitobamehl

50 g Wasser (Temperatur um die 22-24°C Grad)

Während den Auffrischphasen sollte der Teig immer wieder verdoppeln. Markiert euch am besten die anfangs Position, damit ihr es gut überwachen könnt, ob der Teig auch wirklich in den 3 – 4 Stunden verdoppelt.

*Ergänzung Oktober 2022 – Was das Auffrischen des lievito madres angeht, gibt es verschiedene Wege und Methoden. Eine etwas festere Führung wäre evtl sogar von Vorteil. Auch was das Kneten und Laminieren angeht, gibt es ganz viele verschiedene und sicherlich gute Erkenntnisse.*

*Was ihr hier findet, sind meine Erfahrungen. Ich gehe inzwischen schon einige Jahre gleich um und habe gute Erfahrungen und Ergebnisse damit erzielt. Daher werde ich bei dieser Variante bleiben. Das heisst nicht, dass andere Varianten besser, richtig oder falsch sind. Sie sind einfach anders. Es liegt bei jedem selbst zu entscheiden für welche Variante man sich entscheidet.*

### **Nützliche Gegenstände**

Eine Küchenwaage. Alle Backfreudigen haben bestimmt eine gute und genaue Waage zur Verfügung. Am besten eignet sich eine digitale Waage. Eine gute und kräftige Küchenmaschine. Einen genauen Thermometer, dieses Utensil ist sehr wichtig, weil ihr die Teigtemperatur immer wieder beobachten solltet. Der Teig darf auf keinen Fall überhitzen. Eine grosse Teigschüssel, um den Teig ruhen zu lassen. Ich bevorzuge eine rechteckige Teigwanne, so kann ich die Gare besser beobachten.

### **Zubereitung für den Mix Aromatico für 4 Panettone à 500 g**

40 g Agavensirup oder Akazienhonig

2 ausgekrazte Vanilleschoten

2 Orangen, abgeriebene Schale

2 Zitronen, abgeriebene Schale

Diese Zutaten für den Mix Aromatico am 1. Abend vorbereiten, gut vermischen und zudecken. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Da ich keine kandierten Früchte mag, verwende ich zur Bereicherung meines Panettone Rosinen und seit diesem Jahr mische ich auch Cranberries bei. Die Rosinen und die Cranberries in eine Schüssel geben und mit heissem Wasser übergiessen. Ca. 30 Minuten quellen lassen. Danach gut abtropfen. Nach dem Abtropfen wickle ich die Rosinen in ein Küchentuch ein und lasse sie über Nacht trocknen. Verwendet nicht das neuste Küchentuch, da gerade die Cranberries Flecken hinterlassen, welche auch durch Waschen nicht mehr wegzukriegen sind. Ihr könnt auch eine grössere Menge zubereiten. Die überschüssigen Beeren können in einer Schüssel im Kühlschrank während ca. 1 Woche gelagert werden.

**Butter** - Die Butter sollte der ganze Tag bei Raumtemperatur stehen, damit sie schön weich ist. In Italien wird es – burro a pomata – genannt.

**Zucker** - Zucker ins Wasser geben und mit einem Löffel solange rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Sobald dieser Arbeitsgang beendet ist, Gefäss mit dem Zuckerwasser in den Kühlschrank stellen.

**Eigelb** - Abwägen und bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen.

*Ergänzung Oktober 2022 – Wenn ich gekauften Panettone anschaue verwunderte ich mich wieder, wieso diese so schön gelblich sind. Ich liess mir erklären, dass es am Ei liegt. Je nachdem was das Huhn für Futter bekommt, ist das Eigelb dunkler oder heller. In Italien kann man sogar speziell Eier kaufen, die ein schönes rotes Eigelb haben.*

**Mehl** – abwägen und sieben

Wie ich bereits geschrieben habe, sollte die Teigtemperatur immer im Auge behalten werden. Das hat für mich zur Folge, dass ich meine Teigschüssel plus den Knethacken bereits einen halben Tag im Voraus in den Tiefkühler stelle. Evt. organisiert ihr euch auch Cold-Packs. Mag lustig tönen, können aber enorm hilfreich sein. Not macht bekanntlich erfinderisch. 😊

So gegen 20 Uhr könnt ihr mit dem 1. Teig starten.

### **Zutaten für den 1. Teig (Zutaten für 2 Panettone à 1 kg oder 4 Panettone à 500 g)**

230 g aufgefrischten lievito madre

460 g Panettone- oder Manitobamehl

180 g Zucker

160 g Wasser

260 g Eigelb

280 g weiche Butter

Damit die Verarbeitung reibungslos funktioniert, empfehle ich, alle Zutaten vorzubereiten und abzuwiegen.

Der lievito madre in Stücke zupfen und in die Rührschüssel geben. Zuckerwasser dazu geben. Mit dem Knetblatt der Küchenmaschine starten. Solange rühren, bis der lievito madre leicht aufgeweicht ist und sich langsam mit dem Zuckerwasser verbindet.



Nun löffelweise Mehl dazu geben. Solange verarbeiten, bis der Teig etwas eindickt. Hier wird das Knetblatt durch den Knethacken eingetauscht.

Mehl abwechslungsweise mit dem Eigelb zum Teig geben und langsam verarbeiten. Meine Küchenmaschine läuft immer auf Stufe Minimum.

Der Teig sollte sich sehr gut verbinden. Auf Italienisch nennen wir es *incordare*. Der Teig sollte eine schöne Spannung haben. Im Bild sieht man, wie der Teig sich von der Schüssel löst.



Ganz wichtig, kontrolliert die Temperatur. Sie darf nie die 26°C übersteigen. Liegt die Temperatur schon im oberen Bereich, Maschine ausschalten und die Teigschüssel zudecken und ca. 15-30 Minuten in den Tiefkühler stellen.

Nachdem der Teig abgekühlt ist, wieder in die Maschine einsetzen und auf Stufe Minimum neu starten. Wenn der Teig eine schöne Spannung hat und die Temperatur stimmt, kann die Butter stückweise in den Teig verarbeitet werden. Es wird erst dann wieder ein weiteres Stück Butter zum Teig gegeben, wenn das vorgängige Stück sich in den Teig eingearbeitet bzw. verbunden hat.

Der ganze Vorgang kann mit Pausen gute 45 – 90 Minuten dauern. Teigmaschine immer auf Stufe Minimum laufen lassen. Mit der Zeit bekommt man ein Gefühl, ob man für kurze Augenblicke die Maschine eine Stufe höher stellen kann/darf. Wichtigster Faktor ist die Temperatur. Entschuldigt mich, wenn ich mich immer wiederhole, doch das ist einer der wichtigsten Punkte, damit der Panettone gelingt.

Am Schluss sollte man mit dem sehr elastischen Teig ein schönes Fenster machen können, ohne dass der Teig reißt. Das sogenannte Fenster könnt ihr im Bild sehen. Der Teig sollte sich ziehen lassen, bis er hauchdünn ist und man schon fast durchsehen kann. Er darf aber nicht reißen.



Jetzt könnt ihr den Teig in die Plastikwanne geben. Die Wanne habe ich vorgängig ganz leicht mit Backtrennspray besprüht. Wanne verschliessen und ab in das warme Bettchen. Bei mir ist es wieder der ausgeschaltete Ofen mit dem eingeschalteten Licht. Somit erreiche ich auch da plus/minus meine 28°C Grad.



Der Teig sollte solange ruhen, bis er das Dreifache an Volumen erreicht, dauert ca. 10 – 12 Stunden. Markiert die Anfangsposition des Teiges, damit ihr den besseren Überblick habt, wenn der Teig um das Dreifache vergrössert ist.



Sobald der Teig um das Dreifache an Volumen zugenommen hat, können wir mit dem zweiten Teig weiterfahren. Da wird es schwierig sein, eine genaue Zeitangabe zu machen. Wie schnell der Teig an Volumen gewinnt, hängt von dem lievito madre ab. Es kann von 10 bis auch 16 Stunden dauern.

### Zutaten für den zweiten Teig

#### 1. Teig

120 g Panettone- oder Manitobamehl

30 g Zucker

10 g Salz

50 g Eigelb

54 g weiche Butter, die steht seit dem Vortag bei Raumtemperatur

*Ergänzung Oktober 2022 - ca. 50 g Wasser*

50 g mix aromatico

260 g Rosinen

260 g Cranberries

Wie bereits oben erwähnt, lassen sich die Cranberries auch durch getrocknete Aprikosen oder kandierte Früchte ersetzen. Verwendet eine gute Qualität der kandierten Früchte, das wiedergibt sich im Geschmack

Wenn der erste Teig um das Dreifache an Volumen zugenommen hat, der Teig danach während mind. 30-60 Minuten kühl zu stellen. Bevor ihr den Teig in die Kühle stellt, die Luft aus dem Teig lassen.

Währendem der Teig abkühlt, alle Zutaten vorbereiten.

Teig zusammen mit dem Mehl und Zucker in die Teigschüssel geben. Knetmaschine auf der Stufe Minimum starten und die Zutaten während ca. 15 Minuten gut zusammen verkneten lassen. Die 15 Minuten sind notwendig, damit der Teig wieder schön elastisch wird und gut verbunden (incordato) ist.

Das Eigelb in 2 – 3 Etappen dazu geben. Darauf achten, dass man erst eine weitere Eigelbzugabe dazu gibt, wenn die vorherige sich gut im Teig eingearbeitet hat.

Butter, mix aromatico und Salz abwechslungsweise zum Teig geben.

*Ergänzung Oktober 2022 – Im Herbst 2021 war ich an einem Sauerteigkurs. Da wurde auch Panettone geknetet. Ich staunte nicht schlecht, dass zum Schluss nochmals etwas Wasser in den Teig gegeben wurde. War bis jetzt der festen Überzeugung den Teig nicht unnötig zu strapazieren.*





*Aber genau aus diesem Grund bildet man sich weiter um auch Neues kennen zu lernen. Das mit der Wasserzugabe habe ich zu Hause gleich ausprobiert. Da ich am Kurs den Teig anfassen durfte, wusste ich wie er sich anfühlen sollte. Schön weich und elastisch.*

*Diese Wasserzugabe erachte ich inzwischen als richtig/wichtig. Gebt aber nicht von Anfang an die ganze Menge dazu. Sondern schrittweise, was heute gut ist kann Morgen schon wieder zu viel oder zu wenig sein.*

Auch beim zweiten Teig müsst ihr die Temperatur im Auge behalten. Sie sollte nie die 26°C Grad überschreiten. Lieber eine Runde in den Tiefkühler stellen, so hat auch der Teig die Möglichkeit, sich etwas zu entspannen. Der Teig sollte sich während der Verarbeitung vom Schüsselboden lösen.

Die Rosinen/Cranberries dazu geben. Die Maschine auf kleiner Stufe während ganz kurzer Zeit, ca. 30 Sekunden, einarbeiten. Da es schwierig wird, dass sich die Rosinen und Cranberries gut im Teig verteilen, empfehle ich, die Masse auf die gefettete Arbeitsfläche zu stürzen und so die Beeren etwas besser verteilen. Der Teig sollte aber nicht zu arg weiterverarbeitet werden. Man riskiert, dass der Teig reisst, dann wird es schwierig, ihn weiter verarbeiten zu können.



*Ergänzung Oktober 2022 – Je nach Grösse der Knetmaschine empfiehlt es sich den Teig aus der Maschine zu nehmen um die Rosinen einzuarbeiten.*

*Hat man eine etwas grössere Maschine lässt es sich auch gut darin machen. Ihr müsst es ausprobieren.*

*Aus eigener Erfahrung kann ich sagen, dass ich den Vorgang der Einarbeitung der Rosinen nicht in meiner Kenwood-Maschine gemacht habe. Ich habe sie damit überfordert.*

Denkt daran, die Arbeitsfläche wird nicht bemehlt, sondern gefettet.

Je nachdem wieviel ein Panettone wiegen soll, wird er jetzt portioniert. Ich bevorzuge Formen à 500 gr. Da wird pro Teigling 550 g abgewogen. Das heisst, immer 10 % mehr des Endgewichtes. Wenn ihr also einen Panettone mit einem Kilo backen wollt, müsst ihr einen 1100 g Teigling abwägen.

Der Teig nun ungedeckt eine Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen. In der Zwischenzeit wird sich eine Haut auf dem Teig bilden. Das hilft euch, dass ihr den Teig danach einfacher weiterverarbeiten könnt.



Teig nach der ersten Ruhephase zu einer Kugel formen (pirlare). Ich versuche es in Bildern zu erklären, was man unter Formen versteht. Bevor ihr mit dem Formen beginnt, fettet euch die Hände mit Butter ein, so wird das Verarbeiten des Teiges einfach sein. Danach den Teig nochmals 30 Minuten ruhen lassen.



Dieser Vorgang wird noch zwei weitere Male wiederholt. Nach der dritten Formung wird der Teigling mit Schluss nach unten in die Papierform gelegt. Bevor der Teig in die Papierform gelegt wird, empfehle ich zwei kleine Löcher zu stechen. Bei diesen zwei Löchern werden nach dem Backen die Nadeln eingesteckt. Wenn ihr es vor dem Backen macht, werdet ihr die Nadeln nach dem Backen einfacher in die Formt stecken können. Form mit einer Klarsichtfolie zudecken und bei 28°C Grad gehen lassen. Auch da kommt wieder meinen Ofen zum Zug.



Die Teiglinge werden nun solange im Ofen bleiben, bis der Teig ca. 2 cm unter den Rand kommt. Dies dauert je nach lievito madre 5 – 10 Stunden. Ich kontrolliere immer wieder die Temperatur in meinem Ofen. Sollte die Temperatur zu hoch sein, wird das Backofenlicht ausgeschaltet. Da müsst ihr selber etwas jonglieren.

*Ergänzung Oktober 2022 – Wie bereits oben geschrieben verwende ich für das Gehen meiner Panettoneteiglinge eine Gärbox. Darin habe ich stets eine konstante Temperatur.*

Nachdem der Teig fast bis 2 cm unter den Rand aufgegangen ist, aus dem warmen Ort wegnehmen und abdecken. Ca. 45 Minuten stehen lassen, damit sich auf der Teigoberfläche eine Haut bilden kann. Dank dieser Haut, lässt sich der Einschnitt besser machen.



Nach der Ruhephase wird der Panettone eingeschnitten (la scarpatura). Die einfachere Variante wäre, nur einen Kreuzschnitt auf den Teig zu machen.

Dann gibt es die etwas schwierige Variante des Einschnittes. Mit diesem Einschnitt bekommt der Panettone sein typisches Aussehen. Für den Einschnitt verwende ich eine Rasierklinge. Mache zuerst einen Kreuzschnitt, danach löse ich ganz sorgfältig Stück für Stück die oberste Schicht und klappe sie

nach hinten. Fahre mit den weiteren Teilen gleich fort. Zum Schluss wird ein kleines Stück Butter in die Mitte des Panettone gelegt. Die vier Spitze werden wieder in die Mitte gelegt.

*Ergänzung Oktober 2022 – Soll ich eine Scarpatura machen oder den Panettone «einfach» einschneiden? Inzwischen schneide ich den Panettone nur noch ein. Das Resultat ist praktisch identisch. Das Einschneiden verursacht einem aber etwas weniger Schweissausbrüche. Auch da, macht es wie ihr es für richtig hält.*

In der Zwischenzeit wird der Backofen auf 165°C Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizt. Umluft und Heissluft ist für das Panettone backen nicht ideal. Diese beiden Funktionen würden den Panettone austrocknen. Die Backzeit beträgt je nach Panettonegrösse mehr oder weniger. Bei einem Kilo-Panettone beträgt die Backzeit ca. 70 Minuten. Bei dem Panettone à 750 g beträgt die Backzeit ca. 55 – 60 Minuten.



Der Panettone à 500 g wird während ca. 45 - 50 Minuten gebacken. Nach ca. 35 Minuten Backzeit stecke ich einen Thermometer in den Kern eines Panettone. Dabei verwende ich eine Sonde. Das Messgerät befindet sich ausserhalb des Backofens. Sobald die Kerntemperatur 92°C – bis max. 94°C Grad erreicht hat, werden die Panettone aus dem Ofen genommen. Backt ihr den Panettone zu lange, riskiert ihr, dass der Panettone zu trocken wird.

Nachdem der Panettone aus dem Ofen genommen wird, wird dieser aufgehängt. Der Panettone mit all seinen vielen Zutaten ist ein schwerer Kuchen, welcher an der unteren Grenze gebacken ist. Würde man ihn nicht aufhängen, würde er in sich zusammenfallen. Das wollen wir auf keinen Fall. Ich benütze lange Metallstäbe. Man kann auch metallige Stricknadeln verwenden.



Der Panettone bleibt ca. 12 Stunden in dieser Position hängen. Danach Panettone aufstellen und Nadeln entfernen. Nach weiteren ca. 6 Stunden kann der Panettone in eine Cellophansack eingepackt werden.

Das sind nur Richtwerte. Auch da, wie es am Besten in euer Zeitplan machen könnt.

Damit der Panettone über eine längere Zeit haltbar ist, besprühe ich die Oberfläche mit ganz wenig Alkohol, in der Apotheke als Feinsprit erhältlich. Das dient der Konservierung.

Nun geht es ans Warten. Ja, genau warten. Der Panettone sollte mindestens 3 Tage, besser wäre eine Woche ruhen. In dieser Zeit können sich alle seinen Aromen entfalten und der Panettone wird dadurch so richtig schmackhaft.

Der Panettone kann ca. 4 Wochen konserviert werden. Wobei ich nicht weiss, wo bzw. in welchem Haushalt der Panettone solange aufgehoben wird. Bei uns ist er immer sehr schnell gegessen.

