Панеттоне (2 мая 2019)

С каждым годом в социальных сетях появляются разные рецепты и направления, Пасха - не исключение. В качестве куличей пекут разные виды изделий из различного теста: панеттоне, бриошь, наш плотный кулич, куличи без дрожжей, куличи с творогом, краффины. Панеттоне давно хотела сделать, но почему-то боялась длинного рецепта. Но в этом году, благодаря мотивационным письмам моих друзей из разных концов мира, я решилась и очень довольна результатом. Да, чтобы найти свой идеальный, надо испечь их побольше. Но этот вариант, который мне порекомендовали из интернета понравился всем.

Так интересно наблюдать за детьми: старший (10 лет) уже может рассуждать. На мой вопрос: "Как?". Ответил:" Мне нравится, тесто здесь более нежное, сухофруктов много, аромат тоже нравится". Если вдруг вы по каким-то причинам боитесь дрожжевое тесто или многоэтапное приготовление, рекомендую прочитать рецепт 3 раза, подумать об ингредиентах и просто сделать замес. Ничего сложного нет. Время, да, требуется. Но ваши старания будут вознаграждены.

Пусть Пасха уже прошла, но рецепт запишу, чтобы не потерять.

Ингредиенты на 8 куличей диаметром 9 см:

День 1

Пулиш:

80 мл теплой воды

6 г свежих дрожжей

2 г соли

133 г сильной муки

Перемешать все ингредиенты до гладкости, примерно 5 мин в миксере насадкой крюк. Выложить в миску, накрыть пищевой пленкой. Оставить в холодильнике минимум на 10 часов. Вынуть, дать постоять при комнатной температуре 2 часа.

Замочить:

160 г изюма (брала 300г)

120 г цукатов апельсинов

120 г лимонных цукатов

60 мл рома (брала кирш)

цедра 1 апельсина

цедра 1 лимона

День 2

Тесто:

40 г свежих дрожжей (13 г сухих)

467 г сильной муки

127 г сахара

1 стручок ванили (можно ванильных экстракт)

4 г соли

200 г пулиша

166 г холодного молока

8 желтков

200 г сливочного масла

Смешать муку, ваниль, соль, сахар, дрожжи, добавить холодное молоко, желтки. Перемешать до однородного состояния, добавить пулиш. Вымесить до глютенового окна (тесто при растяжении растягивается в очень тонкое окно, которое не рвется). После этого доабавить кусочки масла комнатной температуры. Выместь до гладкости.

Проверять температуру теста, не должна превышать 25С. Если надо, охлаждать дежу с крюком.

Занимает примерно 30-40 минут. В конце добавить сухофрукты, перемешать, но не долго, до объединения.

Дальше можно поступить 2 способами:

1. Оставить тесто при комнатной температуре подниматься в 3 раза (примерно 2-3 часа), потом обмять, сформировать шарики массой 250 г, выложить в форму, дать расстояться при температуре 25-26С, чтобы тесто поднялось до краев формы и выпекать.

2. Полученное тесто уложить в высокую миску или контейнер, накрыть пищевой пленекой и убрать на ночь в холодильник. Я как раз это и сделала, очень удобно с утра вытащить тесто, с ним легче работать после холодильника и текстура полученного изделия будет другой за счет медленной ферментации в холодильнике за ночь.

Не пугайтесь, тесто будет жидким.

В формы для куличей воткнуть деревянные шпажки, так как панеттоне после выпекания надо сразу перевернуть и остудить таким образом 5-8 часов, чтобы нежный мякиш не осел.

Разделить тесто на колобки, уложить на 1/3 формы. Дать расстояться (может занять до 3 часов).

После того, как тесто расстоялось, либо выложить макаронаж, либо выпекать просто так. Я смазала яйцом - не рекомендую, очень сильно румянится верхушка.

Выпекать при 175С 30-35 минут. Проверить - температура теста внутри должна быть 92-94С.

Вынуть из духовки, сразу перевернуть и подвесить за шпажки либо в кастрюлю, либо на сушилке для белья. Дать остыть 5-8 часов. Покрыть глазурью, украсить по вкусу.

Осторожно: в теплом виде может исчезнуть полпорции.



Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast