



Hozzávalók

a tésztához:

3 dkg élesztő, kb. 3 dl tej, 10 dkg kristálycukor, 50 dkg finomliszt, csipet só, 1 citrom reszelt héja, 1 csomag vaníliás cukor, 4 tojássárgája, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 15 dkg mazsola, 5-5 dkg cukrozott narancs és citromhéj vagy cukrozott vegyes gyümölcs

a tészta nyújtásához:

kb. 2 evőkanál finomliszt

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a tetejére:

6 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 csomag vaníliás cukor

1. Az élesztőt 1 deci langyos tejbe morzsoljuk, 1-1 kiskanál cukrot és lisztet szórunk bele, és meleg helyen kb. 15 perc alatt fölfuttatjuk. A lisztet egy nagy tálban a sóval, a reszelt citromhéjjal és a vaníliás cukorral összeforgatjuk. Ezután a tejes élesztővel, a maradék cukorral, a tojások sárgájával, az olvasztott de nem meleg vajjal (margarinnal) dagasztani kezdjük. Közben apránként belegyúrjuk a maradék langyos tejet is, de ne öntsük bele egyszerre, hisz lehet, hogy nem kell az összes. A végére galuskatészta sűrűségű tészta lesz belőle, de így jó, ne gyúrjuk keményebbre! Letakarva, meleg helyen bő 1 óra alatt a duplájára kelesztjük.

2. Ezután meglisztezett gyúrólapra borítjuk, finoman átgyúrjuk, közben a mazsolát meg a citrom - és narancshéjat beledagasztjuk. Egy panettone formát vastagon kikenünk. Miután nem vagyunk olaszok, valószínűleg kevesen rendelkeznek ezzel a speciális, kb. 25 cm magas kupolaformával, így a következőket tehetjük. Keresünk egy kb. 18 centi átmérőjű, 20 centi magas, sütőbe is betehető fazekat vagy egy ugyanilyen széles lábast, aminek a belső peremét duplán hajtogatott sütőpapírral magasítjuk meg. Az is jó, ha egy hasonló nagyságú mázas virágcserepet fogunk be erre a célra, hisz az eredeti panettonék is agyagból készült formákban sülték. Ha előkerítettük a megfelelő edényt, a belsejét vastagon kikenjük, ha sütőpapírral magasítottuk a formát, akkor a papírt is ki kell kenni. A tésztát beletesszük, letakarva, meleg helyen kb. 1 óra alatt újra a duplájára kelesztjük.

3. Ezután a tetejét kereszt alakban bevágjuk, és előmelegített sütőben, az alsó rácson, nagy lánggal (210 °C; légkeveréses sütőben 190 °C) 10 percig sütjük. Ekkor a sütés erősségét mérsékeljük, és közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 35 percen át

tovább sütjük.

4. Ekkor a tetejüket, a bevágás mentén a vaníliás cukorral édesített olvasztott vajjal (margarinnal) gazdagon megkenjük, és kb. 15 percre visszatoljuk a sütőbe. Ha a teteje túlzottan barnulna, alufóliával letakarjuk. Elkészültét a beleszúrt tűvel ellenőrizhetjük. Amikor kész, a lábas alá két fakanalat teszünk, - így biztosítunk egy kis szellőzést alul -, és így hagyjuk a kalácsot kihűlni.

Jó tudni

- Ez a milánói specialitás sokszáz éve elmaradhatatlan „kelléke” az olasz karácsonynak. Eredetileg liszt és víz keverékéből napokig érlelt kovással és speciális sütéssel készült, így sokáig eltartható volt. Mára szinte már csak élesztővel készítik, így ilyen recept alapján sütöttük mi is.

8 nagy szelet

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc + kelesztés

Egy szelet: 635 kcal • fehérje: 11,4 gramm • zsír: 27,3 gramm • szénhidrát: 84,1 gramm • rost: 6,0 gramm • koleszterin: 163 milligramm

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.