

# Panettone

Toplam 135 dk

Hazırlama 90 dk · Pişirme 45 dk

10 kişilik

Zor

~320 kcal

Açılış 12/10

Milano'nun yulaf ekmeği, kuru meyve ve tereyağıyla uzun mayalanan zengin bir tatlı hamurudur.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 paket Kuru maya
- 1 su bardağı Süt
- 3 adet Yumurta
- 120 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Kuru üzüm
- 0.5 su bardağı Badem
- 0.8 su bardağı Şeker

## Yapılış

1. Hamuru yoğurup ilk mayalanma için 1 saat bekletin.
2. Kuruyemiş ve meyveleri hamura yedirin.
3. Hamuru kalıba alıp ikinci mayalanma için 45 dakika bekletin.
4. Panettone'yi 180°C fırında 35-40 dakika pişirin.
5. Tamamen ılıtın.

### PÜF NOKTASI

Hamur ilk mayada hacmini iki katına çıkararak beklemeli; oda sıcaklığında bekletilirse süre uzar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip kahve yanında servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş