

Ostertaube, Colomba pasquale aus der Lombardei

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen

Italien

42 g Hefe
150 ml ;Wasser, lauwarm
500 g Mehl
250 ml ;Wasser, lauwarm
20 g Orangen, kandiert
20 g Zitronat
70 g Sultaninen
100 g Zucker
80 ml ;Wasser (III)
1 Ei
4 Eigelb
100 g Butter (I)
1/2 ts ;Salz
30 g Butter (II)

* QUELLE

-Pia de Simony

-Köstliches Italien

-erfasst von Petra Holzapfel

Die zerkleinerte Hefe im lauwarmen Wasser (I) vorsichtig auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde bilden und das Hefewasser hineingießen. Mit wenig Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. An einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen; am besten an die offene Türklappe des vorgeheizten Herds stellen. Den Vorteig mit dem gesamten Mehl und dem lauwarmen Wasser (II) zu einem Teig verrühren. Tip: Der Teig darf ruhig etwas fester sein, da nachher viel Flüssigkeit dazukommt. Nun wird der Teig weitere 20 Minuten an einen warmen Ort gestellt, damit er aufgeht. Unterdessen die kandierten Früchte kleinwürfeln und die Sultaninen in lauwarmem Wasser einweichen. In einem Topf den Zucker im Wasser (III) auflösen, erwärmen und das Ei und Eigelb hinzugeben. Dieses Gemisch im Wasserbad langsam erwärmen. Bei schwacher Hitze die Butter (I) zerlassen, nicht braun werden lassen. Den aufgegangenen Teig mit dem restlichen Mehl (?*) und dem Salz verkneten; langsam mit der zerlassenen Butter vermengen und in kleinen Mengen das Zucker/Ei-Gemisch hinzugeben. Den Teig nun ungefähr 20 Minuten fest kneten und kraftvoll auf den Tisch schlagen, unter Zugebe von etwas Mehl und Wasser nach Bedarf. Der Teig soll glatt, elastisch und homogen sein. Die kandierten Früchte und die abgetropften Sultaninen zugeben und den Teig weitere 2-3 Minuten in der vorher beschriebenen Art und Weise bearbeiten, bis sich das Obst gleichmäßig verteilt hat. Zu einer Kugel formen und auf eingefettetes und mit Mehl bestäubtes Butterbrotpapier setzen. Dann auf ein Brett geben. Einen Karton zu einer Manschette mit einer ungefähren Höhe von 20 cm und

einem Durchmesser von vielleicht 25 cm formen. Die Manschette noch mit Backpapier auslegen und dann um den Teig geben. An einem warmen Ort 30 Minuten aufgehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Den Panettone oben kreuzförmig einschneiden, mit der Kartonmanschette auf ein Backblech geben und in den auf 200-220°C vorgeheizten Herd schieben; nach 5 Minuten herausnehmen. Die Einschnitte mit der restlichen Butter beträufeln. Den Kuchen wieder in den Herd geben, diesmal für 1 -1 1/4 Stunden. Die Temperatur, sobald der Kuchen beginnt, Farbe zu bekommen, allmählich reduzieren.

* Anmerkung: Weiteres Mehl ist in der Zutatenliste nicht aufgeführt, vorher wurde der Vorteig ja schon "mit dem gesamtem Mehl" verrührt...