

Aan tafel!

Italië

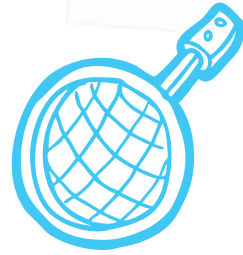
Ontdek Italië en eet mee



Panettone

8 tot 10 porties

Wij eten met Kerstmis kerststol, de Italianen eten panettone. Iedereen smult van deze luchtige koksmuts van brood.



DIT HEB JE NODIG

- ✓ boter en bloem voor de bakvorm
- ✓ poedersuiker
- ✓ 1,5 pakje droge bakkersgist
- ✓ 150 ml lauwe melk
- ✓ 1 theelepel suiker
- ✓ 450 gram bloem
- ✓ 5 eidooiers
- ✓ 1 snufje zout
- ✓ 100 gram boter op kamertemperatuur
- ✓ 100 gram gedroogd fruit (rozijnen, dadels, vijgen, gekonfijte citroen- of sinaasappelschilletjes)
- ✓ 50 gram fijngehakte amandelen (mag, maar hoeft niet)

1 Doe de gist in een kom. Voeg een klein beetje melk toe. Roer tot een glad papje. Roer de suiker en een beetje bloem door dit papje. Leg een schone theedoek over de kom. Laat 10 tot 15 minuten staan.

2 Giet het papje in een grote kom. Roer de rest van de melk erdoor. Voeg de bloem, de eidooiers, het zout en de boter toe. Was je handen en droog ze goed. Kneed de ingrediënten tot een soepele deegbal. Leg een theedoek over de deegbal. Laat 1 uur rijzen op een warme plek.

WIST JE DAT...

in het traditionele Italiaanse recept het panettonedeeg drie keer moet rijzen? Daar wordt het zo licht en luchtig van. Maar zo doe je wel er een paar dagen over! Gelukkig is de snelle versie net zo lekker.



3 Neem een (liefst hoge) ronde cakevorm met een doorsnee van 20 cm. Verhoog de randen met een vel aluminiumfolie. De folie moet een stuk boven de rand komen. Vet de vorm en het folie in met wat zachte boter op een prop keukenpapier. Bestuif de vorm en de folie met bloem.

4 Verwarm de oven voor op 200 °C. Hak het gedroogde fruit. Kneed door het deeg, eventueel met de amandelen. Doe voorzichtig het deeg in de bakvorm. Dek af met een schone theedoek. Laat 30 minuten rijzen.

5 Bak de panettone onder in de oven in 45 minuten goudbruin. Haal de panettone uit de oven. Laat 20 minuten afkoelen in de vorm. Haal de panettone voorzichtig uit de vorm. Laat afkoelen op een taartrooster. Dek af met een theedoek en laat helemaal afkoelen.



6 Strooi poedersuiker over de panettone: doe wat poedersuiker in een theezief en klop dit zachtjes over de panettone. Eet smakelijk!



Aan tafel!

Ontdek Italië en eet mee

In deze serie maak je kennis met verschillende landen. Wat is er te zien? Hoe is het dagelijks leven? Welke feesten vieren ze? En... wat staat er op het menu?

In dit boek ontdek je Italië. Je leert ook 10 typisch Italiaanse gerechten maken, aan de hand van duidelijke recepten. Met foto's!

Ontdek ze en eet smakelijk!

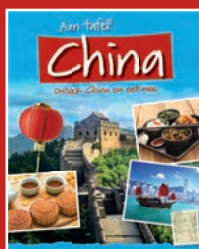
corona



9 789463 413961

www.arsscribendi.nl

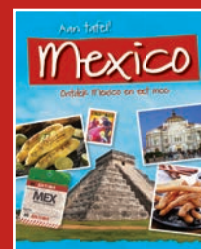
Boeken
in deze
serie:



978-94-6341-397-8



978-94-6341-396-1



978-94-6341-398-5