**Panettone:**

**Ingrediënten:**

* 150 gram bloem (Americana)
* 5 gram droge gist (of 15 gram verse gist)
* 30 gram rozijnenbroodpoeder (te koop bij de molen)
* 15 gram roomboter
* 3 gram zout
* 105 gram water
* 180 gram vulling (rozijnen/chocoladedruppels/suikernibs)

**Verder** **nodig**:

* +/- 30 gram gesmolten boter voor het bestrijken van de korst na het bakken.
* Panettone vorm
* Kristalsuiker

**Werkwijze:**

Meng alle ingrediënten (behalve de vulling) en kneed tot een homogeen deeg. Daarna voeg je de vulling toe en draai deze in de langzame stand door het deeg.

Bol het deeg op, dek het deeg af en laat het ongeveer een half uurtje rijzen.

Na het half uur voorrijs bollen we het deeg nogmaals op en leggen het vervolgens met de sluiting naar beneden in de Panettone vorm. -🡪 Tip, zet de vorm nu alvast op een bakplaatje, zodat het straks niet meer aan de vorm met het deeg hoeft te zitten met je handen. Dat voorkomt dat het deeg ‘instort’.

Laat het deeg nu op een warme plaats rijzen, tot het bovenaan de rand van de Panettone vorm is gerezen.

Bak nu de Panettone af in een heteluchtoven op +/- 180 graden voor ca. 25 minuten.

Laat ‘m na het bakken in de vorm zitten en afkoelen op een rooster.