



Панетоне



Продукти: 6 яйца , 1 ½ ч.ч. ЗАХАР , 1 ч.ч. РАЗТОПЕНО МАСЛО , 1 ½ ч.ч. ТОПЛО ПРЯСНО МЛЯКО , КОРАТА НА ЕДИН ЛИМОН И СОКА НА ½ ОТ ЛИМОНА , 1 КУБЧЕ ЖИВА МАЯ , ОКОЛО 1 ½ КГ. БРАШНО ЗА КОЗУНАЦИ , 2 КУТИЙКИ С КЛАСИЧЕСКИ ЛОКУМ , 200-300ГР.ОЗАХАРЕНИ ПЛОДОВЕ-МИКС , 30 БР. ХАРТИЕНИ ФОРМИ ЗА ПАНЕТОНЕ .

Приготвяне: С МИКСЕР СЕ РАЗБИВАТ 5 ЯЙЦА, ПРИБАВЯТ СЕ ЗАХАРТА, РАЗТОПЕНОТО МАСЛО, ТОПЛОТО МЛЯКО, СОКА И РЕНДОСАНАТА КОРА ОТ ЛИМОНА. В ДРУГ СЪД СЕ НАТРОШАВА МАЯТА, ДОБАВЯ СЕ МАЛКО ТОПЛО МЛЯКО/2-3 С.Л./, ЩИПКА ЗАХАР, СОЛ И 1 Ч.Л.БРАШНО. В ГОЛЯМ И УДОБЕН СЪД СЕ ПРЕСЯВА 1 КГ. ОТ БРАШНОТО. РАЗТВОРЕНАТА МАЯ СЕ ПРИБАВЯ КЪМ БРАШНОТО. МАЛКО ПО МАЛКО СЕ ДОБАВЯ И ЯЙЧЕНАТА СМЕС. ВСИЧКО СЕ РАЗБЪРКВА ДОБРЕ И СЕ ЗАПОЧВА ДА СЕ МЕСИ/С НАМАЗНЕНИ РЪЦЕ/, ДОБАВЯЙКИ ОЩЕ БРАШНО. ТРЯБВА ДА СЕ ПОЛУЧИ МЕКО И ЛЕКО ЛЕПКАВО ТЕСТО. ОСТАВЯ СЕ ДА ВТАСА, ДОКАТО УДВОИ ОБЕМА СИ. СЛЕД КОЕТО СЕ ОМЕСВА ДОБРЕ С НАРЯЗАНИЯ ЛОКУМ И ОЗАХАРЕНИТЕ ПЛОДОВЕ. ОФОРМЯТ СЕ ТОПКИ, ПОСТАВЯТ СЕ В ХАРТИЕНИТЕ ПАНЕТОНЕ И ОТНОВО СЕ ОСТАВЯТ ДА ВТАСАТ. РАЗМЕРА НА ТОПЧЕТАТА ЗАВИСИ ОТ РАЗМЕРА НА ХАРТИЕНИТЕ ПАНЕТОНЕ, КОИТО ИМАТЕ. НЕ ТРЯБВА ДА СЕ ПЪЛНЯТ ИЗЦЯЛО, ЗАЩОТО ОТНОВО ВТАСАТ И ПРИ ПЕЧЕНЕ СЕ НАДИГАТ ОЩЕ. НАКРАЯ СЕ НАМАЗВАТ С ШЕСТОТО ЯЙЦЕ, ПОРЪСВАТ СЕ С КАФЯВА ЗАХАР/ПО ЖЕЛАНИЕ/И ОЩЕ ОТ ОЗАХАРЕНИТЕ ПЛОДОВЕ. ПЕКАТ СЕ В ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯТА ФУРНА НА 180° НА ПО-НИСКО ВЪВ ФУРНАТА. АЗ РАЗДЕЛИХ ТЕСТОТО НА ДВЕ ЧАСТИ, С ЕДНАТА ПРИГОТВИХ ЕДИН КОЗУНАК, А С ДРУГАТА 15 ПАНЕТОНЕТА ☺ ВСЕ ПАК Е ВЕЛИКДЕН И В БЪЛГАРИЯ СЕ ЯДАТ КОЗУНАЦИ. В ИТАЛИЯ ПАНЕТОНЕ СЕ ПРИГОТВЯ ЗА КОЛЕДА, НО СЪСТАВКИТЕ СА ПОЧТИ ЕДНИ И СЪЩИ/ДА НЕ КАЖА ИЗЦЯЛО/ С НАШЕНСКИЯ КОЗУНАК ☺ ТАЗИ РЕЦЕПТА Е СЪЩАТА КАТО ДОМАШЕН"РЕТРО"КОЗУНАК, КОЙТО ПРИГОТВИХ МИНАЛАТА ГОДИНА И Е НА МОЯТА БАБА.

ВЕСЕЛИ ПРАЗНИЦИ!