Italská bábovka Panettone

Časová náročnost: 120 minut

Seznam přísad

1/2 kg	hladká mouka
30 g	droždí
220 ml	mléko
100 ml	med
4 lžíce	rozinky
4 lžíce	kandované ovoce
4 lžíce	mleté mandle
1 lžíce	strouhaná citronová kůra
1 špetka	sůl
4 ks	žloutek
3 lžíce	máslo
	tuk na vymaštění pekáče
	mouka na vysypání pekáče
1 ks	vanilkový cukr

Postup přípravy

Z části vlažného mléka a rozdrobeného droždí si připravíme kvásek, v druhé části teplého mléka si rozpustíme med. Do mouky zamícháme rozinky, kandované ovoce, mleté mandle, strouhanou citronovou kůru a špetku soli. Přidáme mléko s medem, kvásek, žloutky a rozpuštěné máslo a vypracujeme těsto. Necháme alespoň 1 hodinu kynout (těsto by mělo za tuto dobu zvojnásobit svůj objem). Potom těsto znovu vypracujeme a vložíme do vymaštěné a moukou vysypané bábovkové formy. Znovu necháme kynout zhruba 40 minut. Dáme do trouby předehřáté na 160 °C a pečeme asi 40 minut. Po upečení pocukrujeme vanilkovým cukrem.

Poznámka:*Tento dezert se v Itálii peče zpravidla o Vánocích, a to ve speciální vysoké formě vyložené pečicím papírem.*