

Mini panettone

90 gb



..... 1000 g Sākotnējā mīkla (skat pamatrecepti)

Rauga mīkla

..... 2350 g Hellin-kviešu milti 550

..... 350 g HefeQuick, saldiem rauga mīklas izstrādājumiem

..... 300 g kristālcukurs

..... 1000 g sviests

..... 250 g Uniferm Profiferm, raugs

..... 20 g sāls

..... 20 g Combani, ruma esence

..... 500 g ola

..... 500 g olas dzeltenums

..... 250 g ūdens

- ▶ Visas sastāvdaļas sajauciet ar sākotnējo mīklu 3 minūtes lēnā un 10 minūtes lielā ātrumā.

Mīklas temperatūra: ~22-24°C

Piedevas

..... 750 g rozīnes bez sēklām

..... 200 g Lubeca sasmalcinātas mandeles

..... 400 g impregnējošs sirups

..... 150 g Apelsīna sukādes

..... 350 g Citrona sukādes

- ▶ Iepriekšējā dienā sirupā mērcētas rozīnes un mandeles sajauciet lēnām ar mīklu un sukādēm.

Apdare

..... 350 g krusas cukurs

Pagatavošana

- ▶ Pēc samaisīšanas iesvert bumbiņās (ļaut paaugstināties līdz 20 minūtes) un iveidot formās. Ielikt mīklu mafina veidnēs.
- ▶ Ļaut tiem pacelties.
- ▶ 3/4 viegli ieeļļojt augšu ar olu un sagriezt iegriezumus.
- ▶ Mīklas pārkaisa ar cukuru un cep 1,5 minūtes 220 °C temperatūrā + 12,5 minūtes 200 °C temperatūrā (kopā 14 minūtes).

Sākotnējā mīklas pamatrecepte

..... 2000 g Hellin-kviešu milti 550

..... 2000 g ūdens, ~25 °C

..... 10 g Uniferm Profiferm, raugs

- ▶ Labi sajauciet visas sastāvdaļas. Atpūtas laiks: 3 stundas 26 °C temperatūrā un 18 stundas 5 °C temperatūrā.