

## Minipanettone Hefequickiga

90 tk



..... 1000 g Eeltaigen (vt põhiresepti)

Pärmitaigen

..... 2350 g Hellin-nisujahu 550

..... 350 g HefeQuick, magusatele pärmitaignatoodetele

..... 300 g kristallsuhkur

..... 1000 g või

..... 250 g Uniferm Profiferm, pärm

..... 20 g sool

..... 20 g Combani, rummiessents

..... 500 g muna

..... 500 g munakollane

..... 250 g vesi

- ▶ Kõiki koostisosi koos eeltaignaga segada 3 minutit aeglaselt ja 10 minutit kiirel käigul. Taigna temperatuur: ~22-24 °C

Lisandid

..... 750 g seemneteta rosinad

..... 200 g Lubeca hakitud mandlid

..... 400 g immutussiirup

..... 150 g apelsinisukaad

..... 350 g sidrunisukaad

- ▶ Eelneval päeval immutussiirupisse pandud rosinad ja mandlid koos sukaadidega segada aeglaselt taignasse.

Kaunistus

..... 350 g rahesuhkur

### Valmistamine

- ▶ Segamise järel kaaluda välja pallideks (lasta kerkida 20 minutit) ning vormida. Tainakud panna muffinivormidesse.
- ▶ Panna kerkima.
- ▶ 3/4 kerkelt määrada pealt munaga ja teha sisselõiked.
- ▶ Tainakutele puistata suhkur ja küpsetada 1,5 min 220 °C + 12,5 min 200 °C juures (kokku 14 minutit).

### Eeltaigna põhiresept

..... 2000 g Hellin-nisujahu 550

..... 2000 g vesi, ~25 °C

..... 10 g Uniferm Profiferm, pärm

- ▶ Kõik ained hästi läbi segada. Puhkeaeg: 3 tundi 26 °C juures ja 18 tundi 5 °C juures.