

## Recept voor PANETTONE

(voor ongeveer 12 personen)

### Ingrediënten

700 g. bloem, 250 g suiker, 225 g. boter,  
200 g rozijnen (geweekt en afgedroogd),  
80 g fijngesneden geconfijte vruchtjes,  
20 g verse biergist, afgestreken eetlepel  
zout, 6 eierdooiers, geraspte citroenschil  
van 2 citroenen,



### Bereidingswijze

Los de gist op in een paar eetlepels lauw water.

Maak van de bloem een bergje met een kuiltje in het midden en doe daar de opgeloste gist in. Kneed dit (evt. met de vingers) en doe er geleidelijk de suiker, de eierdooiers en het zout bij zodat het een redelijk vaste vorm krijgt. Voeg dan ook nog de boter toe, vermeng dit goed. Voeg dan tot slot de rozijnen, de gekonfijte vruchtjes en de geraspte citroenschil toe en kneed dit goed tot een soepel en samenhangend deeg ontstaat.

Leg er vervolgens een warme doek overheen en laat dit ongeveer 15 minuten rijzen.

Vet een hoge cilindervormige bakvorm in met boter, doe hier het deeg in en snijdt de bovenzijde kruisvormig in. Laat het op een warme plaats afgedekt een paar uurtjes staan tot het volume ongeveer verdubbeld is. Bak dan op 175° in ongeveer 1,5 uur de panettone tot deze goed gebakken en mooi bruin van kleur is.

Totale bereidingsduur ongeveer 5-7 uur (inclusief voorbereiding).

**BUON APPETITO!!**