

Panettone z květináče

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Květináč o průměru 14 cm 1 ks
- Hladká mouka 1.5 hrnek
- Žloutky 3 ks
- Vlažné mléko 6 lžíce
- Nakrájené kandované ovoce nebo citrusové kůry 5 lžíce
- Moučkový cukr 5 lžíce
- Změklé máslo 4 lžíce
- Rozdrobené droždí 1.2 lžíce
- Mletý hřebíček nebo skořice 1.5 lžička
- Sůl 1 špetka
- Mouka na poprášení těsta 1 ks
- Máslo na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

V hrnu smícháme droždí se lžičkou cukru a mouky, zalijeme lžící mléka, rozmícháme a v teple necháme vzejít kvásek. Do mísy prosejeme zbylou mouku, promícháme ji se solí, kořením a cukrem, do středu nalijeme žloutky, přidáme kousky změklého másla a kvásek a pomocí zbylého mléka zaděláme hladké těsto. Poprášíme ho moukou a necháme pod utěrkou v teple hodinu kynout. Pak do těsta zapracujeme kandované ovoce nebo kůru a naplníme jim květináč vyložený pečícím papírem,

který jsme potřeli máslem. Květináč vložíme do trouby vyhřáté na 200°C, po 8 minutách snížíme teplotu na 190°C a pečeme dalších 35 minut.