Panettone kenyérsütőgépben sütve

Előkészületi idő: **300 perc**	Sütési idő: **40 perc**	Nehézségi szint: **Könnyű**

Hozzávalók
- 400 g finomliszt (BL55)
- 4 evőkanál kristálycukor
- 1,5 teáskanál szárított élesztő
- 1 teáskanál só
- 50 g hideg vaj, felkockázva
- 200 ml langyos tej
- 2 db tojás

A Natur Projekt a Panasonic kenyérsütőgépet ajánlja a Panettone megsütéséhez.

Elkészítés:

Mérjük ki pontosan az összetevőket, és a lisztet szitáljuk át. A fent felsorolt összetevőket készítsük be a tartályba és indítsuk el a briós programot. Amikor a gép sípol, adagoljuk a tésztához (kivételesen ne a mag adagolóba!) a következőket:

- 70 g hideg vaj, kockákra vágva
- 50 g kandírozott narancshéj
- 50 g kandírozott citromhéj
- 50 g arany mazsola

Ezután nincs más dolgunk, mint a program végén kivenni a kész Panettonét a tartályból és megvárni míg kihül. Jó étvágyat hozzá!

Ajánlott termékek