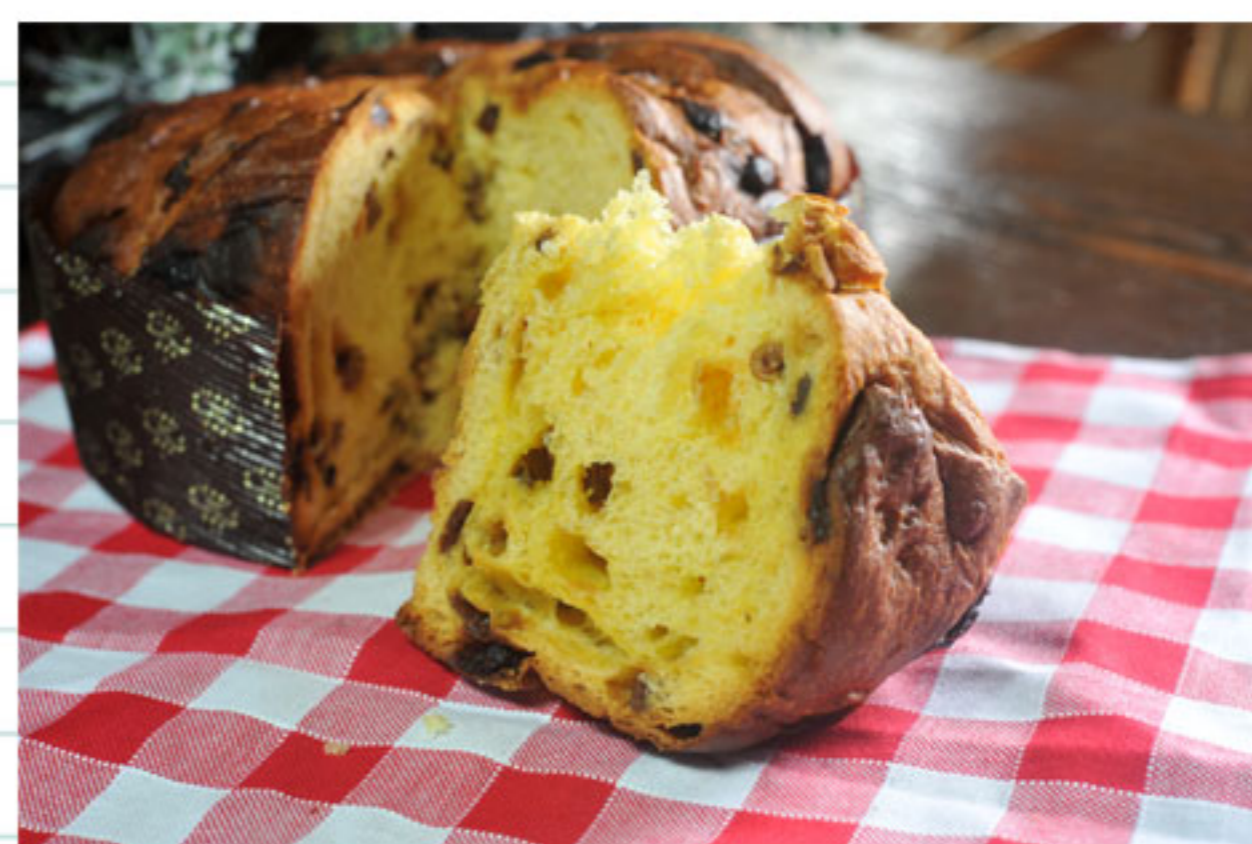


De Panettone van La Vialla

In Italië is de Panettone het kerstbanket bij uitstek. Oorspronkelijk komt het uit Milaan, waar het vroeger het hele jaar door werd 'geconsumeerd', nu verkrijgt het de kerstperiode in elke regio van Italië, van noord tot zuid. In geen enkel huis ontbreekt een Panettone, iedereen neemt ze voor elkaar mee en we eten er vooral heel veel van.

Van het ontbijt, 'gedoopt' in de koffie met melk, tot 's avonds na de maaltijd, als toetje, en we grijpen elke gelegenheid aan om er nog een stukje van te 'verorberen'.

De Panettone van La Vialla is net wat anders dan de traditionele, het blijft een gerezen banket, luchtig en geurig, verkrijgt met rozijnen en sinaasappelschil, maar in plaats van boter gebruiken wij extravergine olijfolie. Het is een gemakkelijk recept, alleen vergt het even wat tijd! Eenmaal uit de oven gehaald zult u zien dat de tijd die nodig was voor de bereiding nu niet bepaald in verhouding staat tot de tijd die nodig is om dit luchtige en geurige gebak 'te laten verdwijnen'! Dus aan iedereen die een heleboel lekkerbekken aan tafel zal krijgen, geven we de raad de ingrediënten van het recept te verdubbelen (of te verdriedubbelen) en meteen maar twee (of drie) Panettones te bakken.



Zuurdesem:

Rasp de appel (of prak het andere fruit fijn) en meng het met de ingrediënten tot u een glad deeg verkrijgt; bedek het met plastic folie en laat het circa 48 uur rusten, bij een temperatuur van 28° C, in een ruimte met een matige vochtigheidsgraad.

Thuis kunt u hiervoor uw oven gebruiken: laat het lampje branden en zet er ook een kleine soepkom met een beetje water in, voor een langzame en constante

verdamping; mocht het regenachtig en vochtig weer zijn, dan hoeft u er geen kommetje water bij te zetten. Na deze 48 uur zal de desem zijn volume verdrievoudigd hebben en kunt u verder gaan met het 'verversen' van de desem door er ca. 7ml koolzuurhoudend water aan toe te voegen en het vervolgens nog 4 uren te laten rusten bij een temperatuur van 28 graden. Daarna 'wringt' u de desem uit, nu is het eindelijk klaar voor het bereiden van de Panettone.

Tegenwoordig wordt zuurdesem of natuurdesem gebruikt voor gebak dat lang moet rijzen. Vroeger was deze 'pasta madre' (het Italiaanse woord, letterlijk 'moederdeeg') het enige gist dat er bestond, het was een heuse 'moeder', de moeder van alle ovenrecepten. De huisvrouw zorgde bijna met eerbied voor de natuurdesem, ze paste er op als een kloek op haar kukentjes, het werd van familie op familie doorgegeven en gaandeweg vernieuwd, 'ververst'.

U kunt er wat meer van bereiden en een beetje van dit 'tovergist' bewaren voor andere recepten (ook gewoon voor het bakken van heerlijk brood). U kunt het in een gesloten glazen potje bewaren in de koelkast. Wanneer u het wilt gebruiken, moet u het keer op keer 'verversen', zoals hierboven staat (en zoals onze huisvrouwen vroeger deden).

1e deeg:

Kneed de zuurdesem circa 15 minuten waarbij u gaandeweg het meel en de olijfolie toevoegt. Meng er een voor een de eierdooiers door (die u eerst een half uurtje op kamertemperatuur heeft gehouden) en ook beetje bij beetje de suiker en de agavesiroop. Meng alles zorgvuldig. Blijf kneden totdat u een vochtig, maar stevig en elastisch deeg heeft verkregen, u zult hier ongeveer 25 minuten voor nodig hebben. Laat het deeg nu rijzen, bij een temperatuur van 25°C (om het rijzen te bevorderen kunt u het deeg in de oven plaatsen, zet die niet aan, maar houd de oven gesloten en laat het lampje branden, zo heeft u een 'rijstkamer'). Het deeg moet circa 5 à 6 uur rijzen, totdat het zijn volume verdrievoudigd heeft.

2e deeg:

Voeg aan het eerste deeg beetje bij beetje de olijfolie toe en blijf kneden; voeg nu ook een voor een de eierdooiers toe, de agavesiroop, de rozijnen (die u ten minste een half uur in lauwwater heeft laten wellen en daarna heeft drooggedept), de geraspte sinaasappelschil, het mout en het merg van het vanillestokje. Blijf kneden totdat u weer een glad, soepel en elastisch deeg heeft (opnieuw zo'n 25 à 30 minuten); laat dit deeg nog 6 uur rijzen bij een temperatuur van 25°C.

Nadat het deeg heeft gerezen, vormt u er uw Panettone(s) van, circa 750g deeg per stuk. Doe het deeg in de traditionele panettone-vorm, of in een bakvorm die u heeft bekleed met ovenpapier (dat dient straks voor het 'ophangen' van het gebak) snij een kruis in het oppervlak en wacht nog een uurtje. Plaats de vorm in de voorverwarmde oven op 180°C, de baktijd is circa 45 à 50 minuten. Mocht het teveel kleuren, verlaag dan de temperatuur, maar doe de oven niet open!

Eenmaal gaar moet de Panettone nog een paar uur rusten, op de kop, zodat hij kan drogen en zijn kenmerkende 'bolle' vorm blijft houden: gebruik een pan die iets hoger en breder is dan de panettone, steek twee breinaalden of houten spiesjes door de papieren bakvorm of het bakpapier en 'hang' de panettone ondersteboven in de pan. Wanneer hij goed droog is, is hij klaar.