



## **Panettone i Cavallucci**

2011-12-09

**Mediolańska babka bożonarodzeniowa Panettone i toskańskie ciasteczka świąteczne Cavallucci - podajemy oryginalne przepisy!**

Już w połowie XVIII w. historyk i pisarz Pietro Verri opisywał „pan de tono”, czyli „wielki chleb mediolański” – babkę słodzoną miodem z bakaliami – łącząc go z Bożym Narodzeniem oraz związanymi z tym świętem tradycyjnymi rytuałami. Przygotowanie „panettone”, który według Verri pojawił się na mediolańskich stołach już w XIII w., było nadzorowane przez głowę rodziny (przed włożeniem ciasta do pieca gospodarz, na znak błogosławieństwa, własnoręcznie znaczył na nim nożem znak krzyża), zaś przypominające złote monety rodzyнки w cieście miały przynieść szczęście i bogactwo stołownikom. Powszechna wiara w cudotwórczą moc „wielkiego chleba” przetrwała do dnia dzisiejszego. Stąd np. tradycja przechowywania kawałka świątecznego ciasta i spożywania go 3 lutego – w dniu św. Błażeja. Obrosły licznymi legendami przepis na Panettone zrobił oszałamiającą karierę na całym świecie – zwłaszcza w krajach południowej Europy i Ameryki Łacińskiej.

### **Panettone**

#### **Składniki:**

- 15 g świeżych drożdży
- 4 łyżki ciepłego mleka
- 350 g maki tortowej
- szczypta soli
- 50 g brązowego cukru
- 50 g rodzynek
- 50 g orzechów włoskich, zrumienionych na patelni i grubo pokrojonych
- drobno starta skórka z 1 pomarańczy lub cytronu
- 3 duże jajka
- 100 g miękkiego masła (+ 1 łyżka roztopionego masła do posmarowania formy i 3 łyżki do posmarowania babki)
- 50 g białej czekolady, posiekanej na kawałeczki
- gotowa polewa lukrowa lub smażona skórka pomarańczowa do dekoracji

Drożdże skruszyć do miski, dodać mleko, 1 łyżkę mąki i 1 łyżeczkę cukru; wymieszać i odstawić na 15 minut do wyrośnięcia. Formę na babkę wysmarować 1 łyżką roztopionego masła. Mąkę przesiać do miski, dodać wyrośnięte drożdże, cukier, bakalie i skórkę z pomarańczy/cytronu, lekko roztrzepane jajka i 100 g miękkiego masła. Wyrabiać ciasto (do gładkiej i elastycznej masy) najpierw w misie, a potem na posypanej mąką stolnicy. Odstawić do wyrośnięcia na ok. 60 minut. Wyrośnięte ciasto uderzyć pięścią, następnie znowu wyrabiać przez 5 minut na stolnicy, dodając na koniec czekoladę. Ciasto umieścić w formie, przykryć folią i pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 30-60 minut (ma wypełnić całą formę o pojemności ok. 2,25 litra). Wierz polać roztopionym masłem i piec 30-35 minut



w piekarniku nagrzanym do 180 stopni, następnie wyjąć i pozostawić do ostygnięcia. Wyłożoną na patere babkę polać lukrem i udekorować skórą pomarańczową.

## **Cavallucci**

Niezwykle aromatyczne, chrupiące na zewnątrz, a miękkie i słodkie wewnątrz ciasteczka Cavallucci pochodzą z Toskanii, ale należą do najbardziej popularnych we Włoszech świątecznych łakoci. Oczywiście przepisów na idealne Cavallucci istnieje co nie miara! My zapraszamy do wypróbowania oryginalnej receptury, której sekret został nam zdradzony przez naszych włoskich przyjaciół:

### **Składniki:**

- 650 g mąki
- 359 g cukru
- 30 g cukru pudru
- 200 g orzechów włoskich w łupinkach
- 90 g kandyzowanych owoców (np. pomarańczy, cytryny lub cytronu)
- 15 g amoniaku
- 170 g wody
- 15 g zmielonych i wymieszanych przypraw (cynamon, kolendra, gałka muszkatałowa, anyż)

Wymieszać obrane i posiekane orzechy, kandyzowane owoce, cukier puder, przyprawy i amoniak. Następnie dodać mąkę i wymieszać ponownie. W osobnym naczyniu zmieszać cukier z wodą i podgrzewać, stopniowo mieszając, na małym ogniu (Uwaga! Nie należy dopuścić do skarmelizowania się cukru, gdyż wówczas Cavallucci będą zbyt twarde). Rozpuszczony w wodzie cukier wlać do pozostałych składników i dokładnie wymieszać. Uformować grube „pulpeciki” (ok. 5 cm szerokości) i pokroić je w plasterki (wychodzi ich ok. 40). Plasterki ponownie ugnieść, uformować małe kulki, a następnie każdą z nich lekko ugnieść kciukiem. Ciasteczka wyłożyć na formę wyścieloną folią i piec w piekarniku uprzednio rozgrzanym do 180 stopni nie dłużej niż 15 minut. Po upieczeniu, pozostawić do wystygnięcia. Silny zapach amoniaku ustępuje po wystygnięciu, stąd najlepiej jeść Cavallucci następnego dnia!

Smacznego!

**[Przeczytaj artykuł o włoskich tradycjach bożonarodzeniowych oraz inne świąteczne przepisy kulinarne!](#)**