

Panettone

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 4 heures

Ingrédients:

- EAU	180 ml
- LEVURE DE BOULANGER	15g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- OEUF(S)	2
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à soupe
- FARINE À PAIN BLANC	500g
- SUCRE SEMOULE	100g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- SEL	1 c à café
- BEURRE	100g ramolli
- RAISINS SECS	65g
- ECORCES ORANGES CONFITES	65g
- CERISES CONFITES	65g
- RHUM	60 ml
- SUCRE PERLÉ	pour le sommet
- SUCRE IMPALPABLE	en déco



Recette:

- Dans un bol, mélangez au fouet l'eau, la levure fraîche, les jaunes d'œufs, les œufs et la vanille.
- Dans un batteur en utilisant le crochet à pétrir, mélangez la farine, le sucre, la levure instantanée et le sel.
- Ajoutez le mélange liquide et pétrissez jusqu'à ce que la pâte commence à se former.
- Incorporez alors le beurre ramolli et continuez à pétrir pendant 5-7 minutes. La pâte sera molle et très collante.
- Déposez la pâte dans un plat légèrement huilé. Couvrez d'un film plastique et laissez lever dans un endroit tiède et humide pendant 1h30.
- Réhydratez les fruits secs avec le rhum en remuant de temps en temps.
- Ajoutez les fruits et le rhum à la pâte. Mélangez pour bien les répartir.
- Tapissez les bords d'un moule rond (18-20 cm) de beurre puis collez du papier sulfurisé sur le pourtour sur une hauteur de 10 à 12 cm. Versez alors la pâte dans ce moule.
- Déposez sur une plaque de cuisson position 0.5 (maintenir chaud) et laissez lever, sans couvrir, environ 30 minutes (la pâte doit dépasser le bord du moule soit 5-6 cm de haut).
- Préchauffer le four à 180°C.
- Ajoutez un peu de sucre perlé sur le sommet de la pâte levée.
- Enfournez pour 50-55 minutes jusqu'à ce qu'une brochette insérée au centre de la pâte en ressorte propre.
- Couvrez le panettone de papier cuisson à mi-cuisson.
- Coupez le four et laissez-le encore 15-20 minutes au chaud non couvert.
- Sortez-le et laissez refroidir complètement avant de démouler délicatement.
- Saupoudrez de sucre impalpable.