

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.