

Duo de Panettone



Pour 1 grand (moule de 18 cm X 12 cm) et 5 petits panettone

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes pour les petits et 40 minutes pour le grand

- 420 g de farine (type 45)
- 2 jaunes d'œufs + lait (245 ml de liquide total)
- 20 g de levure fraîche de boulanger
- 50 g de sucre
- 5 g de sel ou 1 c à café de sel
- 80 g de beurre tempéré
- 30 g de dés d'orange confite
- 30 g de dés de citron confit
- 60 g de raisins secs
- 1 c à dessert de farine
- 1 c à soupe de rhum
- 1 jaune d'œuf + lait (dorure)

Mélangez fruits confits et raisins secs avec la farine.

Faites tiédir 100 ml de lait et mélangez avec la levure.

Dans un autre récipient ou le bol du robot, ajoutez les jaunes d'œufs et du lait jusqu'à obtenir 140 ml.

Ajoutez le reste de lait avec la levure.

Parfumez avec le rhum.

Recouvrez de farine.

Versez le sucre et le sel sur la farine.

Au robot : Pétrissez la pâte 5 minutes. Ajoutez le beurre et pétrissez 5 minutes.

Ajoutez les fruits confits et les raisins secs et pétrissez environ 2 minutes.

Laissez lever minimum 1h00 à 1h15 heure dans un endroit chaud recouvert d'un torchon.

En machine à pain : Programmez un programme pâte de 1h30 pour la machine.

Au bout de 10 minutes, ajoutez le beurre et relancez le même programme.

Au bip, ajoutez les fruits confits et les raisins secs.

Dégazez la pâte.

Façonnez des 5 portions en boule de 100 g et placez-les dans les moules (à muffins).

Placez le reste de pâte dans une barquette ou un moule à cake.

Laissez lever 1h ou 1h15 dans un endroit chaud.

A la fin du repos, badigeonnez la surface d'un mélange jaune d'œuf et de lait.

Glissez les brioches dans un four froid à 170° C (150° C pour moi) pour 25 minutes pour les petits panettone et 35 minutes pour le grand. Le temps de cuisson dépend du four de chacun.

Vous pouvez également préférer une cuisson à four préchauffé, il faudra alors réduire le temps de cuisson.

Laissez refroidir.