



JOYEUX NOEL ET BON APPETIT !



PANETTONE



LES INGRÉDIENTS

- 750 g de farine de blé
- 65 g de sucre en poudre
- 6 jaunes d'oeuf
- 120 g de beurre doux
- 20 g de levure de boulanger
- 2 gouttes d'arôme vanille
- 100 g de citron confit au sel
- 1 citron jaune
- 80 g de raisins secs blonds
- 2 pincées de sel fin
- 25 cl de lait 1/2 écrémé
- 30 g de beurre doux

LA PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

- Faire tiédir le lait au micro-ondes, incorporer la levure boulangère et bien diluer l'ensemble. Laisser ensuite reposer pendant environ 5 min.
- Zester le citron jaune.
- Ôter la chair du citron confit, puis le tailler en dés de 3 mm.
- Couper le beurre en dés et le réserver dans un bol.
- Faire fondre 10 g de beurre au micro-ondes.

LA PRÉPARATION DU PANETTONE

1. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œuf, le sel, la vanille, le zeste de citron et le sucre avec un fouet, puis ajouter 500 g de farine puis mélanger avec une spatule en joutant le mélange lait levure. Mélanger le tout afin d'obtenir un appareil homogène (toujours avec le fouet ou avec les mains).
2. Ajouter le beurre et le reste de farine. Pétrir la pâte à la main pendant au moins 5 min, jusqu'à ce que le beurre soit complètement incorporé.
3. Disposer ensuite la pâte ainsi obtenue dans une terrine beurrée et la saupoudrer de farine (pour éviter qu'elle n'accroche à la terrine), puis la laisser reposer avec un linge humide sur la pâte (pour éviter qu'elle ne s'assèche) durant 45 min à température ambiante (idéalement dans une étuve ou dans un four à 50 °C).
4. Remettre la pâte dans le saladier, ajouter le citron confit et les raisins secs. Pétrir de nouveau, simplement pour incorporer les ingrédients.
5. Placer ensuite la pâte dans un moule beurré et fariné. Couvrir d'un linge humide et laisser reposer pendant 20 min.
6. Préchauffer le four à 200 °C (th. 5-6).
7. Ôter le linge humide. Badigeonner la préparation de beurre fondu, puis l'enfourner durant 10 min.
8. Abaisser ensuite la température à 150 °C (th. 2-3) et poursuivre la cuisson pendant 30 min.
9. A la sortie du four, laisser le panettone tiédir dans son moule.
10. Démouler ensuite sur grille pour un refroidissement complet. Tailler le panettone avec un couteau à pain.