



PANETTONE À MA FAÇON

Pour 6 gourmands : moule rond à charnière ou non de 16cms de diamètre et 12cms de hauteur

Pâte à brioche : la veille

350g farine T.45 - 4 oeufs entiers - 2càs d'eau tiède - 50g sucre semoule - 1 càc sel fin - 20g levure de boulanger fraîche - 170g beurre doux fondu - 100g raisins secs blonds - 20g caneberges sèches - 1 càc vanille en poudre - sirop au rhum : 250g d'eau + 125g sucre en poudre à porter à ébullition, laisser refroidir, ajouter 10cl de rhum ambré, mélanger -

Dans un bol mettre les raisins et les caneberges, verser dessus le sirop rhumé. Réserver.

Dans le bol du Kit....aid, émietter la levure, ajouter l'eau tiède, délayer. Laisser 10 minutes. Munir le robot du crochet. Ajouter dans le bol la farine, le sel, le sucre, les oeufs, le beurre fondu. Pétrir pendant 20 minutes à vitesse 2. Ajouter les raisins et les caneberges égouttés (garder le sirop pour un autre usage dans une petite bouteille réservée au réfrigérateur) 5 minutes avant la fin du pétrissage. Transvaser dans une boîte hermétique, couvrir, entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain, bouler la pâte dès la sortie du réfrigérateur. L'étirer avec la paume de la main, la bouler, l'étirer, la bouler, etc... 5 à 6 fois. Beurrer le moule à charnière. Couvrir le fond de papier sulfurisé et les parois en laissant dépasser du moule. Placer au fond la pâte en boule. Laisser gonfler à température ambiante jusqu'à ce qu'elle atteigne presque le haut du moule (chez moi 2h30 environ).

Préchauffer le four à 180°.

Dorer au pinceau au jaune d'oeuf, parsemer de sucre casson (en grains), faire une croix à l'aide d'une lame ou d'une paire de ciseaux, insérer une noisette de beurre doux.

Enfourner et cuire 35 minutes. Refroidir sur grille. A conserver sous cloche en verre (s'il n'a pas été dévoré avant).

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr