

Panettone



Pour une panettone d'environ 600 g

- 420 g de farine
- 245 ml de liquide (lait + 2 jaunes d'oeufs)
- 1 c à café de levure (type Briochin)
- 50 g de sucre
- 1 c à café de sel
- 80 g de beurre
- 30 g de dés d'orange confite
- 30 g de dés de citron confit
- 60 g de raisins secs
- 1 c à soupe de rhum (facultatif)

Mettez les ingrédients dans l'ordre conseillé par le fabricant de votre machine.

En l'occurrence, j'ai mis en premier le beurre ramolli, le mélange jaunes d'oeufs + lait tiédi. Pour cela, j'ai mis les jaunes d'oeufs dans un doseur, j'ai ajouté 10 cl de lait chaud (pas bouillant) tout en mélangeant et je complète avec du lait à t° ambiante pour obtenir un mélange total de 245 ml (avec le rhum car j'ai choisi d'en mettre).

Ensuite, j'ai ajouté une partie de la farine, le sucre et le sel puis j'ai recouvert du reste farine sur laquelle j'ai mis la levure.

J'ai lancé un programme "pain sucré", 1lb (600 g) Médium.