



Panibois®

Révèle vos créations

Moule
Panettone



Panettone

Pour les ingrédients :

- 180 ml (3/4 tasse) d'eau ;
- 3 jaunes d'œufs ;
- 2 œufs ;
- 1 orange, le zeste râpé finement ;
- 1 citron, le zeste râpé finement ;
- 10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille ;
- 490 g (3 1/4 tasses) de farine tout usage non blanchie ;
- 105 g (1/2 tasse) de sucre ;
- 15 ml (1 c. à soupe) de levure instantanée ;
- 5 ml (1 c. à thé) de sel ;
- 115 g (1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli ;
- 225 g (1 1/2 tasse) d'un mélange de fruits séchés ou autre ;
- 60 ml (1/4 tasse) de rhum brun.

Préparation

- 1 Dans un bol, mélanger au fouet l'eau, les jaunes d'œufs, les œufs, les zestes et la vanille.
- 2 Dans un batteur sur socle en utilisant le crochet à pétrir, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Ajouter les ingrédients liquides et mélanger jusqu'à ce que la pâte commence à se former.
- 3 Incorporer le beurre et pétrir la pâte 5 minutes. La pâte sera molle et très collante. Déposer la pâte dans un bol propre et légèrement huilé. Couvrir d'une pellicule plastique légèrement huilée. Laisser lever dans un endroit tiède et humide pendant 1 h 30.
- 4 Dans un autre bol, réhydrater les fruits avec le rhum, le temps que la pâte lève, en remuant à quelques reprises.
- 5 Ajouter les fruits ou autre + le rhum à la pâte. Mélanger pour bien les répartir. Verser la pâte dans un moule à panettone en papier d'environ 18 cm (7 po) de diamètre.
- 6 Déposer sur une plaque de cuisson et laisser lever, sans couvrir, dans un endroit tiède et humide pendant 1 h 15 ou jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et dépasse du moule.
- 7 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 8 Cuire au four 40 minutes ou jusqu'à ce qu'une brochette en bois insérée au centre de la pâte ressorte propre.
- 9 À la sortie du four, insérer deux longues brochettes parallèles à la base du panettone afin de traverser le moule de bord en bord (voir note).
- 10 Suspendre le panettone à l'envers, dans une casserole assez profonde pour que le panettone ne touche ni aux bords ni au fond, en le faisant tenir avec les brochettes. Laisser refroidir complètement. Le panettone se conserve 1 semaine sous cloche à la température ambiante.

