

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PANETONE A LA MIE FILANTE DE NANOU

Pour 2 gros panetone et 3 minis :

4 jaunes d'oeufs – lait - 600g de farine T.45 - 1,5 càs sel - 90g sucre - 20g levure de boulanger fraîche - 100g beurre de froid en morceaux - 100g de raisins secs - 100 gr d'écorces d'orange -1 càs rhum - 1 càs d'eau de fleur d'oranger - 1 jaune d'oeuf pour la dorure -

Dans un bol , mettre les raisins secs avec une càs de rhum et une càs d'eau bouillante , laisser macérer 20 min.

Dans un verre mesureur mettre les jaunes et compléter avec le lait pour obtenir 360 ml .

Dans le bol du robot verser la farine , la levure , le sucre , l'eau de fleur d'oranger et le sel, le mélange oeufs/lait , pétrir 10 min à vitesse lente . Couper le beurre froid (oui çà paraît surprenant mais il va s'incorporer progressivement) et l'ajouter dans la pâte et pétrir 10 min en vitesse lente . Ajouter en dernier les fruits secs égouttés et les écorces d'orange coupées en cubes et pétrir rapidement .

Laisser lever couvert d'un film alimentaire dans un endroit tempéré à l'abri des courants d'air pendant 1h00.

Dégazer la pâte , et former 2 boules et 3 petites (pour moi) et laisser lever pour que la pâte double de volume (environ 50 min à 1h00).

Dorer à l'oeuf battu en omelette .

Préchauffer le four à 180°C ,faire cuire 25 à 30 min selon la taille .

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr