Panettone Traditionnel
Pour environ 10 Panettone

1. ***INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE***

2 000 g de Préparation pour panettones Agrano
40 g de levure
750 g d'eau
450 g de jaunes d'œufs
800 g de beurre

Pétrir en 1ère vitesse la préparation pour panettones, la levure et l'eau pendant environ 15 min, jusqu'à obtention d'une pâte lisse qui se décolle de la cuve.

Ajouter les jaunes d'œufs et pétrir en 1ère vitesse jusqu'à absorption.

Ajouter le beurre ramolli en 1ère vitesse jusqu'à absorption

2. ***PERSONNALISATION DE LA RECETTE***

400 g de raisins secs
400 g de cubes d'écorces d'oranges confites

Incorporer les raisins secs et les cubes d’écorces d’oranges confites à la fin du pétrissage en 1ère vitesse.

Pointage en bac : Environ 2 heures à 30°C en bac graissé.

Poids des pâtons : Diviser en pâtons de 500 g environ. Les façonner légèrement en boule et les déposer dans des moules ronds non graissés.

Apprêt : Environ 2 heures à 30°C (Les panettones sont prêts à enfourner quand ils ont atteint les 2/3 du moule). Lamer le dessus en croix et placer une noix de beurre au centre avant d’enfourner.

Cuisson : Environ 40 min en four ventilé. Environ 50 min en four à sole.