



*Pains, viennoiseries*

# Panettone - brioche traditionnelle italienne



**3h15** **30 min** **45 min** **2h** **402**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **10** personnes

## Ingrédients pour le Panettone

450 g **Farine**  
100 g **Fruits confits**  
10 cl **Lait demi-écrémé**  
2 c. à café **Levure de  
boulangier**  
160 g **Beurre**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
80 g **Sucre semoule**  
1 c. à café **Sel**

## Ingrédients pour la cuisson

40 g **Beurre**

## Étape 1

### Préparation de la brioche

- 1 Détailler les fruits confits en dés.
- 2 Les mettre dans un saladier, ajouter la farine et le sucre, mélanger.
- 3 Faire tiédir le lait dans un bol au micro-ondes, ajouter la levure et mélanger. Laisser reposer pendant 10 minutes.
- 4 Dans un second bol, mettre le beurre avec le sel. Faire chauffer pendant 2 minutes au micro-ondes jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Fouetter pour bien mélanger l'ensemble.
- 5 Creuser un puits dans la farine, verser le beurre fondu, la levure avec le lait, mélanger. Puis ajouter les œufs battus avec les jaunes.
- 6 Pétrir afin d'obtenir une pâte lisse et élastique.
- 7 Couvrir avec un linge propre et laisser doubler de volume.
- 8 Mettre la pâte sur le plan de travail, l'écraser avec les poings. Former une boule, la placer dans un moule haut beurré et fariné ou tapissé de papier sulfurisé.
- 9 Couvrir la pâte et la laisser à nouveau doubler de volume.

## Étape 2

### Cuisson de la brioche

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Faire fondre le beurre au micro-ondes, badigeonner le panettone.
- 3 Enfourner pendant 45 à 50 minutes.
- 4 Badigeonner à nouveau le dessus du panettone à mi-cuisson.
- 5 Démouler et laisser refroidir sur une grille.