Panettones
Pour environ !10 panettones

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

2000 g de Préparation pour panettones Agrano
40 g de levure
750 g d'eau
450 g de jaunes d'oeufs
800 g de beurre
800 g d'inclusions de votre choix

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'oeufs et pétrir en 1ère vitesse jusqu'à absorption.
Ajouter le beurre ramolli en 1ère vitesse jusqu'à absorption.
Incorporer les inclusions 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.

Pour apporter la touche finale, vous pouvez déposer un streusel ou une macaronade sur le dessus des panettones avant cuisson (rubrique Tours de main).