

PANETTONE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



Temps de préparation: 3h 15mn - Temps de cuisson: 45mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 50g Eau
- 350g Farine
- 25g Levure fraîche boulangère
- 85g Sucre
- 60g Lait
- 1 Oeuf entier
- 3 Jaunes d'oeufs
- 160g Beurre
- 1cc Fleur d'oranger
- 1cc Rhum blanc
- 1 pincée Sel
- 100g Pépites de chocolat

Préparation:

- Le levain: Placer 50g d'eau, 5g de sucre, 20g de levure fraîche dans le bol. Mélanger 40 sec / 37° / vitesse 3. Ajouter 100g de farine, puis mélanger 3 min/vitesse 3.

Laisser lever 30 minutes dans le bol

- Ajouter dans le bol 60g de lait et 120g de farine. Pétrir / 1 minute.

Laisser lever dans le bol pendant 1h.

- Ajouter l'oeuf entier, les 3 jaunes d'oeufs, 130g de farine, 80g de sucre, 1 pincée de sel puis pétrir 5 minutes.

Pendant que cela pétrir, ajouter les 140g de beurre en morceaux, une cc de Rhum, 1cc de fleur d'oranger par l'orifice du bol

- Placer la pâte dans un saladier puis y ajouter les 100g de pépites de chocolat, mélanger de manière homogène.

Transvaser la pâte dans le moule pour Panettone en papier puis laisser lever deux heures.

Il faut que le dôme de la pâte atteigne de haut du moule.

A l'aide d'un couteau faire une croix sur le dessus puis y placer les petites morceaux de beurre (20g) dans la croix.

- Préchauffer le four à 180°. Cuire 45 minutes. Faire attention si le haut du Panettone devient trop vite foncé. Après 20 minutes de cuisson mettre la chaleur que en bas.