**Panettone délicieux**

**Pour 8 Croquants-Gourmands :**

**- 490 g de farine T 55** **(280 g + 210 g)   
- ½ càc de sel  
- 2 càc (7 g) de levure de boulanger lyophilisée  
ou  15 g de levure fraîche  
- 100 g d'eau tiède  
- 70 g de sucre roux  
- 2 œufs + 2 jaunes  
- ¼ càc d'arôme naturel de vanille  
- 185 g de beurre ramolli (170 g + 15 g)  
- 60 g de raisins secs  
- 2 càs de rhum ou de fleur d'oranger  
- 80 g d'écorces d'orange confites**

**1 moule à panettone tapissé et rehaussé de papier sulfurisé.  
Préchauffer le four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Mettre les raisins secs à gonfler dans de l'eau bouillante, les égoutter et rajouter 2 cuillerées de rhum ou d'eau de fleur d'oranger. Laisser macérer.  
Couper les écorces d'oranges en petits dés et les mélanger aux raisins.  
Mettre dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'eau tiède, le sel et les 2 œufs entiers battus.  
Couvrir avec 280 g de farine dans laquelle on cache la levure.  
Saupoudrer avec  le sucre et mettre la MAP en route programme pâte seule.  
Lorsque les ingrédients sont bien mélangés, arrêter la MAP et laisser la pâte reposer pendant 1 heure, couvercle fermé.  
Au bout de ce temps, ajouter dans la cuve les jaunes d'œufs, 210 g de farine et la vanille.  
Déposer sur le dessus 170 g de beurre en parcelles.  
Mettre en route le programme "pâte".  
Laisser le programme se dérouler.  
À la sonnerie, (5 minutes avant la fin environ) ajouter les raisins secs et les écorces d'orange. Laisser terminer le programme.  
Dégazer doucement la pâte.  
Verser le pâton dans un saladier et le laisser à température ambiante pendant 1 heure. **Il ne faisait pas très chaud ce jour là, j'ai mis le saladier dans le four, chaleur 35°C pendant 45 minutes.**

Sortir la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, la dégazer doucement et la déposer dans le moule.  
Laisser lever de nouveau 1 heure (**30 minutes dans le four pour moi**).

Faire fondre les 15 g de beurre.  
Badigeonner la surface du panettone de beurre fondu.  
Enfourner pendant 10 minutes.  
Badigeonner à nouveau la surface de beurre fondu.

Remettre au four pendant 35 minutes. Tester la cuisson avant de sortir du four.Démouler et laisser refroidir sur une grille.