

Pannetonne

Ingrédients pour un pannetonne de 750g:

- 450g de farine T55
- 2 oeufs + lait = 150ml (TH55) ou 170ml (TH60)
- 100 ml de lait
- 1/2 cc de sel
- 1cc levure déshydratée
- 40g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50g de raisins secs
- 50g de fruits confits
- 50g d'écorces d'orange confites
- zeste de citron ou d'orange (facultatif)



La veille, préparer une poolish avec 100g de farine, 100ml de lait tiède et 1 pincée de levure.

Le lendemain (12h) mettre les autres ingrédients dans la MAP en commençant par les liquides. Attention de ne pas mettre en contact la levure et le sel.

Choisir un programme pain sucré et laisser la MAP faire le travail!