

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée pour le KitchenAid

Panetone sans beurre

Voici une autre recette du livre "[pain cocotte](#)".

Avec tous ces petits fruits secs, cette brioche italienne CUITE EN COCOTTE au four est excellente pour nous redonner la pêche !!!

Vous pourrez aussi emporter quelques tranches dans votre sac pour un en-cas pendant une rando ou pour un goûter de pique-nique...



Côté texture, je dirais qu'elle est entre le pain et le pain brioché et même qu'elle ressemblerait presque à un cake aux fruits confits.

500 g de farine T65
80 g de sucre complet blond (j'ai mis de la vergeoise blonde)
1,5 cc de levure de boulanger (sèche)
3 oeufs
140 g de lait tiède
3 poignées d'amandes hachées ou effilées (entières ici)
3 poignées d'oranges confites (200 g ici)
2 poignées de raisins secs
1 poignée de citron confit (j'en ai pas mis)

Dans le bol du KitchenAid

Farine + sucre + levure + sel.
Mélanger rapidement *avec la feuille*.

Casser les œufs sur le mélange.

Mettre *le crochet pétrisseur*.

Ajouter le lait progressivement tout en mélangeant sur la **VIT 1 puis sur 2 pendant environ 5 min.**

La pâte est souple et homogène, vous pouvez ajouter les fruits secs.

Pétrir de nouveau **5 min VIT 2**.

Fermer le bol d'un film étirable et laisser à température ambiante pendant 1 h.

Personnellement, la levée n'a pas été spectaculaire. Peut-être qu'un chouya de levure ou de gluten en plus l'aurait aidé à mieux pousser.

Déposer le pâton dans une cocotte chemisée d'un papier cuisson. Faire des grignes.

Enfourner départ four froid.

Cuire 40 min à 210°C cocotte fermée puis 5 min, couvercle ôté. (c'est le temps que j'ai mis).

Laisser refroidir sur une grille avant de déguster...

