



PAIN DE NOËL



Pour 2 pains : 1 cube de levure fraîche de boulanger, 1 sachet de sucre vanillé, 150ml soit 150g de lait tiède, 175g de raisin secs, 50g d'amandes hachées, 30g de zestes de citron confit, 30g de zestes d'orange confits, 2/3cs de rhum, 250g de beurre, 500g de farine T45, 3g de sel, 100g de sucre, 1/2cc de zestes de citron râpés, 50g d'œuf soit un œuf moyen, 35g de sucre glace.

Délayer la levure et le sucre vanillé dans le lait tiède et laisser reposer à couvert 15 min. Pendant ce temps mélanger les raisins secs, les amandes hachées, les zestes confits de citron et d'orange avec le rhum et réserver.

Ajouter au mélange levure lait sucre vanillé 200g de beurre ramolli, la farine, le sel, 50g de sucre, le zeste de citron et l'œuf. Pétrir pour obtenir une pâte lisse. Incorporer le mélange macéré avec le rhum. Faire lever la pâte à découvert pendant 60 min à 30° et 100% d'humidité.

Étaler la pâte sur le plan de travail fariné et former 1 pain de 30 cm -j'en ai fait 2 de bonne taille avec ces proportions- les poser sur la plaque du four et cuire au premier niveau en partant du bas. Selon votre four soit en choisissant le programme Pain de Noël, comme ci-dessous, soit avec un four vapeur moins élaboré 30 min à 150° chaleur tournante avec 100% d'humidité, puis à 150/160° pendant 30min avec 0% d'humidité.

Fondre 50g de beurre -c'est trop à mon avis-, en badigeonner les pains encore chauds et saupoudrer avec les 50g de sucre restant. Laisser refroidir et répartir sur le dessus une bonne couche de sucre glace.