



Panetonne pour Map Panasonic



Faire tremper dans 3cs de rhum, 100g de raisins blonds et 100g de raisins noirs, recouvrir à hauteur d'eau. Couper en morceaux 100g d'écorces d'orange.

Mettre au fond de la cuve 500g de farine de gruau. Faire un puit et ajouter $\frac{3}{4}$ de mesure grand côté de levure Saf instant, fermer le puit, répartir dessus 120g de sucre rapadura et 170g de beurre en parcelles.

Diluer 1cc de sel dans 25cl de lait frais entier tiède ajouter 4 jaunes d'œufs et 1 œuf entier battus, 1cs d'arôme naturel d'orange, ou de la fleur d'oranger.

Verser sur les éléments secs dans la cuve. Egoutter les raisins, mettre dans le compartiment réservé ce qui peut y rentrer, ajouter le reste manuellement au moment de l'ouverture de la trappe !

Choisir le programme Bake raisin XL croûte pâle qui dure 4heures.

Pour les MAP classiques, mettre d'abord les élément liquides puis les éléments secs et choisir le programme pain français ou pain brioché qui dure en général 3h50, ajouter les raisons et écorces au bip.