

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au Thermomix

Pain de Noël



Dans un petit récipient, faire macérer pendant 1 heure

60 g de raisins lavés
80 g de fruits confits en petits bouts (ici écorces d'orange confites)
20 g de rhum
De l'eau jusqu'à hauteur

Dans le bol du TM, préparer le levain :

180 g de farine
2 sachets 1/2 de Briomachin (5 cuil. à café de levure déshydratée)
1 cuil. à café de sucre
120 g de lait à 20° (température ambiante)

Mélanger pendant 30 sec à VIT 2.5 pour que ce soit bien homogène (voir photo : Le levain n'est pas liquide et se présente comme une boule de pâte à tarte...) et le laisser pousser dans un petit saladier, le recouvrir d'un torchon pendant 45 minutes à 1 heure. Le levain doit doubler de volume. Pour la suite, il n'est pas nécessaire de laver le bol.

Dans le bol du TM

mixer grossièrement 60 g d'amandes pendant 3 sec VIT 5 (55 amandes entières). A réserver de côté.

Pour la suite, il vous faut 50 g de pâte d'amande.

Vous pouvez la faire vous-même si vous n'en avez pas dans votre placard. J'ai mis 100 g de poudre d'amande + 80 g de sucre glace + 1 blanc d'oeuf.....

Préparer la pâte du "Christstollen" dans le bol du TM

180 g de beurre mou
50 g de sucre + sel
50 g de pâte d'amande
sucre vanillé

Mélanger 15 sec VIT 3 pour obtenir une pommade.

Ajouter 300 g de farine + LE LEVAIN .

Pétrir pendant 4 min pour bien intégrer le levain dans la pâte, en s'aidant de la spatule **et** durant ces 4 min, ajouter les amandes et les fruits confits égouttés et séchés au maximum sur du papier absorbant...(important sinon la pâte sera



trop molle)

Sortir la pâte du bol et former une belle boule que vous allongerez en pâton bien lisse d'environ 25 à 30 cm de long.

Le recouvrir d'un torchon sec. Le laisser pousser au moins 2 h 30.

Il doit doubler de volume. Votre pâton est prêt à être enfourné lorsque avec le doigt vous donner une légère pression sur le pâton, le creux s'efface lentement.

Le faire cuire 35 min à 180° .

Le badigeonner de beurre fondu froid, à sa sortie du four (facultatif). Perso, je ne le fais pas.

Lorsque le pain de Noël est complètement refroidi, le saupoudrer de sucre glace....



Il se conservera plusieurs jours dans une boîte métallique

