

Recette : PAINS AUX RAISINS !

Desserts



PAINS AUX RAISINS !

INGRÉDIENTS

15 grammes de levure de boulanger
10 centilitres de lait
530 grammes de farine
100 grammes de raisins de Corinthe
150 grammes de beurre
30 grammes de sucre en poudre
4 œufs
6 pincées de sel fin
Sucre en grains

PRÉPARATION

1. Préparer le levain : délayer la levure de boulanger avec 6 centilitres de lait et 30 grammes de farine, mélanger.
2. Poudrer avec 30 grammes de farine et laisser lever pendant **30 minutes** dans un endroit tiède.
3. Mettre les raisins dans un bol d'eau tiède et laisser-les gonfler.
4. Faire ramollir le beurre.
5. Tamiser la farine restante dans un saladier, ajouter le levain, puis le sucre en poudre, 3 œufs et le sel.
6. Pétrir pendant **5 minutes** en frappant la pâte sur la table pour la rendre élastique.
7. Ajouter le reste du lait (4 centilitres) et mélanger.
8. Incorporer ensuite le beurre ramolli à la pâte, puis les raisins de Corinthe égouttés.
9. Pétrir encore un peu et laisser reposer **1 heure** dans un endroit tiède.
10. Partager la pâte en douze morceaux, façonner-les en fins boudins, les rouler en spirale et laisser lever **30 minutes** sur la plaque recouverte de papier sulfurisé.
11. Battre le dernier œuf avec une fourchette.
12. Dorer les pains, poudrer-les de sucre en grains.

	Préparation : 30 minutes
	Cuisson : 20 minutes
	Repos : 2 heures

La Cuisine des Campagnards !

C'est à vous de jouer !

Environ 20 minutes
210°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !