

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

LE CRAMIQUE



Pour 1 cramique
Préparation : 30 min
Cuisson : 35 min
Repos : 2h30 environ

Ingrédients :

- 2 oeufs + 1 oeuf pour la dorure
- 100 g de raisin sec
- 150 ml de lait
- 500 g de farine pâtissière type 55
- 100 g de beurre
- 50 g de sucre semoule
- 30 g de levure de boulanger
- 10 g de sel
- Quelques sucre perlé pour la décoration

Préparation :

Préparez vos ingrédients. Coupez le beurre en dés et laissez-le à température ambiante. Dans un saladier, versez le sel, le sucre semoule, la farine et mélangez.

Délayez la levure dans le lait. Versez ce mélange dans un 2ème saladier. Ajoutez 2 oeufs entiers. Et battez ce mélange.

Dans le saladier de farine, incorporez le saladier de levure/oeufs. Mélangez bien avec les doigts. Malaxez la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle de vos doigts et du saladier.

Puis mettez la pâte sur votre plan de travail. Soulevez les bords de la pâte. Puis rabattez les bords au milieu, tassez et répétez l'opération.

Tassez la pâte pour obtenir un disque épais. Déposez les dés de beurre sur la pâte. Repliez la pâte sur le beurre. Puis tassez la pâte sur elle-même.

Mettez un tout petit peu de farine sur le plan de travail pour qu'elle ne colle pas.

Malaxez la pâte sur le plan de travail, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Faites une boule bien lisse.

Puis aplatissez la pâte. (Cela s'appelle, "fraser" la pâte : on écrase avec les paumes puis on ramène le bout de la pâte au centre et on renouvelle l'opération)



Ajoutez les raisins secs sur le dessus de la pâte. Ecrasez les raisins secs sur la pâte pour qu'il adhère bien. Rabattez les côtés de pâte au centre pour enfermer les raisins secs. Malaxez bien.
 Vous obtenez une belle boule. Mettez cette boule de pâte dans le saladier.
 Couvrez d'un linge humide et laissez reposer la pâte 1 heure. Mettez à l'abri des courants d'air, dans une pièce à 20°C.
 Après la pause, pétrissez la pâte à nouveau. Mettez-la dans un moule à cake beurré puis laissez lever pendant 1h30.
 Préchauffez le four à 180°.
 A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le cramoisier avec un oeuf battu. Cela lui donnera un aspect doré à la cuisson. Saupoudrez de

sucré perlé.

Faites cuire le cramiq pendant 40 minutes. Pour contrôler la cuisson, enfoncez une pointe de couteau au coeur du cramiq. Celle-ci doit ressortir sèche lorsque le cramiq est cuit.

www.paprikas.fr