

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PAIN BRIOCHE RAISINS SECS ET ORANGES CONFITES



Pour 1 brioche

Préparation : 20 mn

Repos : 1h30

Cuisson : 35 mn

Ingrédients :

- 250 g farine
- 40 ml d'eau
- 100 ml de lait
- 1,5 càc levure sèche instantanée ou 10 g levure fraîche
- 1 jaune d'oeuf
- 40 g sucre
- Sel
- 60 g beurre
- 4 cuillères à soupe de raisin secs
- 2 cuillères à soupe d'oranges confites en petits morceaux

Préparation :

Dans une grande terrine, mélanger la farine avec la levure sèche, le sel et le sucre: creuser un puits et verser le jaune d'oeuf, l'eau et le lait. Mélanger les ingrédients en partant du centre vers les bords et en incorporant la farine petit à petit. Quand toute la farine est amalgamée, travailler la pâte dans le saladier en la battant puis la mettre sur le plan de travail légèrement fariné et la pétrir vigoureusement afin de lui donner de l'élasticité. Si la pâte est trop collante, ajouter de la farine une cuillère à soupe à la fois. La pâte doit former une boule homogène.

Ajouter les raisins secs, l'orange confites puis le beurre par petits morceaux en continuant à pétrir la pâte jusqu'à ce que tout le beurre soit incorporé puis recommencer jusqu'à épuisement des morceaux. La pâte forme alors une boule élastique, lisse.

Mettre la pâte en boule dans un saladier, couvrir avec du film alimentaire et laisser lever 30 mn dans un endroit chaud.

Verser la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, la travailler un peu puis la diviser en 4 morceaux, façonner-les en boules régulières.

Beurrer un moule à cake puis aligner les 4 boules l'une à côté de l'autre. Couvrir avec un torchon propre et laisser lever 1h.

Préchauffer le four à 200° C. Mettre au four pour 35 mn.

