



Total: 5min
Preparation: 5min



0 portion/s



Ingrédients

Imported

200 g d'eau
1 sachet de levure boulangère ,
de boulanger déshydratée
400 g de farine de blé type 55
50 g de sucre
½ c. à café de Sel fin
150 g de raisins secs

Préparation

Verser l'eau dans le bol avec la levure et régler 2 mn / 37° / vitesse 3. Ajouter tous les ingrédients sauf les raisins et pétrir 2 mn / :tmlocked: / :corn: . A la sonnerie, ajouter les raisins et mixer 20 sec / :counterclock: / vitesse 4. Former un boudin avec la pâte et le déposer dans un moule à cake préalablement beurré et fariné. Enfoncer légèrement les raisins à la surface du pain à l'aide d'un couteau. Mettre au four 30 mn à 60° (th. 2) afin que la pâte lève. A la fin du temps de levée, cuire au four 30 à 40 mn à 200° (th. 6-7).