



Autre

Pain tressé aux raisins et canneberges

Pour 6 personnes.

Ingrédients

100 millilitres de lait (température ambiante + extra)
125 grammes beurre doux (doux)
40 grammes d'airelles (séchées)
7 grammes de levure sèche
300 grammes de farine
40 grammes de raisins
25 grammes de sucre
1 œuf
huile de tournesol
pincer sel

Méthode de préparation

Pétrissez la farine avec la levure, le sucre, le lait, l'œuf et le sel pour obtenir une pâte souple. Morceau par morceau ajoutez le beurre et pétrissez encore jusqu'à l'obtention d'une pâte un peu collante. En pétrissant incorporez maintenant les raisins et les canneberges. Graissez un plat avec de l'huile, déposez-y la pâte, couvrez avec un essuie de cuisine et laissez lever pendant 45 minutes.

Partagez la pâte en trois portions et sur une surface farinée faites-en des brins tournés de 20 cm. Avec les brins réalisez une belle tresse. Déposez la tresse dans une forme à cake recouverte de papier de cuisson. Couvrez et laissez encore lever 45 minutes.

Préchauffez le four à 180°C. Badigeonnez le pain avec le lait supplémentaire et enfournez 25 minutes.

Ustensiles de cuisine

Four
Une forme à cake

