



## CRAMIQUE



500g de farine T55 ou T65, 230g de lait frais entier, 15g de levure biologique, 6g de sel, 40g de sucre, 1 œuf entier + 1 jaune, 100g de beurre doux à température ambiante, 150g de raisins secs imbibés ou non, 50g de sucre perlé, huile pour le moule, œuf pour la dorure.

Émietter la levure au fond de la cuve de la MAP, ajouter la farine, le sel, le sucre, le lait froid, l'œuf et le jaune légèrement battus. Mettre en marche fonction Dough (comprendre pâte) après 5 min ajouter le beurre coupé en dés, puis après 5 minutes les raisins éventuellement égouttés. Laisser faire la machine, au total il y en a pour 45 min. Sortir le pâton, le mettre dans un cul de poule recouvert d'un torchon et laisser pousser environ 2 heures, le temps que la pâte double de volume. Rabattre la pâte et façonner des boules ou une seule grosse brioche en y incorporant un peu de sucre perlé (du galabé pour moi). Mettre dans les moules choisis, dorer à l'œuf, laisser à nouveau pousser 30 min toujours en recouvrant d'un torchon et enfourner départ à froid dans le four réglé sur 180° chaleur tournante pendant 25/30min à vérifier.

**La vraie recette** : tiédir légèrement le lait, en prélever un peu pour délayer la levure. Mélanger farine, sel et sucre. Faire un puits y verser la levure délayée, le jaune et l'œuf, le reste du lait (même chose si vous utilisez un robot). Pétrir quelques minutes puis incorporer le beurre coupé en dés. Pétrir 10min. Ajouter les raisins secs et le sucre perlé. Pétrir pour bien incorporer les raisins et le sucre dans la pâte. Couvrir et laisser pousser à l'abri des courants d'air pendant 2 heures environ la pâte doit doubler de volume. Dégazer, donner la forme choisie et mettre dans le moule graissé fariné. Dorer à l'œuf et laisser pousser à nouveau, recouvert d'un torchon environ 30min. Cuire à 180° départ à froid environ 30min.

@la cuisine de Mercotte

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)

