

Pain cramique belge

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	15 min
Repos :	01 h
Cuisson :	35 min
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	8

[signaler un problème](#)

INGRÉDIENTS

Pour la macération des raisins

150 g de raisins** secs bruns 150 g d'eau 40 g de rhum ambré

Pour la pâte à cramique

1 sachet(s) de préparation pour pâtes à pains Gourmandises® 250 g de lait entier 500 g de farine de blé T55
40 g de sucre cristallisé 2 oeufs 100 g de beurre

Pour le façonnage et la cuisson

les raisins** macérés et égouttés 50 g de sucre casson (moyen) 1 oeuf 1 c. à c. de sucre du sucre casson

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

POUR LA MACÉRATION DES RAISINS

Dans un récipient, mettre les raisins** secs à macérer dans l'eau et le rhum. (accélérée sous- vide)

0

POUR LA PÂTE À CRAMIQUE

Dans le bol, tiédir la levure et le lait 25 secondes - 40°C - vitesse 2.

25 sec

40 °C

2

Ajouter la farine, le sucre et les oeufs. Mélanger 25 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur)



25 sec

3

Ajouter le beurre froid coupés en petits cubes. Pétrir 2 minutes - fonction Pétrissage. (sans verre doseur)



2 min

Pétrissage

Donner un coup de spatule, faire descendre les bords. Pétrir à nouveau 1 minute - fonction Pétrissage. (sans verre doseur)



2 min

Pétrissage

Placer le verre doseur dans l'orifice et poser un torchon épais sur le bol. Laisser pousser au moins 30 à 40 minutes.

0

PRÉPARATION

Accessoires

Durées

°C

Vitesse

Turbo ou
pétrissage

POUR LE FAÇONNAGE ET LA CUISSON

Placer le moule Platine sur la plaque alu perforée. Sortir la pâte du bol (mains huilées car très collante). Rabattre et dégazer sur la Roul'pat. Étaler les raisins macérés et égouttés, le sucre casson. Rouler en escargot (mains huilées). Diviser en 2 pâtons égaux. Bouler et placer dans le moule. Couvrir et laisser pousser 30 minutes. Préchauffer le four à 180°C. Mélanger l'oeuf avec la cuillère à café de sucre. Badigeonner les pâtons et parsemer de sucre casson. Enfourner 30 à 40 minutes à 180°C. A la sortie du four, couvrir du torchon jusqu'au refroidissement complet.

0