

. Cramique aux raisins .



Recette issue du livre : FAIT MAISON Pains et viennoiseries
Recettes sans machine à pain

Ingrédients pour 1 grosse cramique :

- 1 pincée de sel
- 120 g de mélange de raisins moelleux
- 15 g de levure fraîche de boulanger
- 180 g de beurre
- 5 gros œufs + 1 œuf
- 500 g de farine T55
- 80 g de sucre en poudre
- Perles de sucre

- Sortir tous les ingrédients 2 heures avant de commencer la recette et laisser à température ambiante
- Dans un saladier mélanger la farine, le sucre et le sel. Creuser un puits et déposer la levure boulangère émiettée
- Ajouter par dessus les œufs battus en omelette, bien mélanger puis pétrir la pâte à la main
- Ajouter le beurre ramolli coupé en petits morceaux, pétrir de nouveau, la pâte est collante c'est normal
- Une fois la pâte bien décollée des bords filmer le saladier de papier alimentaire étirable
- Laisser lever la pâte dans un endroit tiède pendant 2 heures, la pâte va doubler de volume
- Dégazer ensuite la pâte à coup de poing pour chasser l'air, ajouter les raisins moelleux, remodeler la pâte
- Puis la placer au réfrigérateur 40 minutes. Verser ensuite directement la pâte sur une planche en silicone farinée
- Former une boule la plus ronde possible, la placer dans un grand moule légèrement beurré et fariné
- Faire à nouveau lever la pâte dans un endroit tiède pendant 30 minutes, recouverte d'un torchon propre. Préchauffer le four à 180°C th. 6
- Badigeonner la brioche d'un œuf battu et saupoudrer de sucre perlé. Découper légèrement le dessus de la brioche à l'aide de ciseaux
- Enfourner 40 minutes. Laisser complètement refroidir la brioche avant de la découper

Astuces :

- Utiliser des raisins moelleux (au lieu des secs) car ils sont plus gros et apporteront plus de consistance et de moelleux
- Vous pouvez remplacer la levure fraîche par 1 sachet de levure de boulanger déshydratée. La cramique est une brioche belge
- Pour une meilleure répartition des raisins à l'intérieur du gâteau, les incorporer une fois le beurre ajouté et la pâte pétrie pour la 2ème fois

