



La recette d'Isabelle

Le pain aux fruits

Ingrédients :

•Préparation farine « Céréales et fruits »	500 g
•Sucre	25 g
•Levure boulangère fraîche ou levure sèche	12 g ½ sachet
•Beurre	25 g
•Œuf	1
•Lait	~250 ml (1/4 l.)
•Sel	1 pincée
•Raisins secs (facultatif)	50 g

- 1) Faire une pâte avec les ingrédients en incorporant les raisins secs vers la fin.
- 2) Après obtention d'une pâte lisse, au bout de 8 à 10 minutes de pétrissage environ, laisser reposer 15 à 30 minutes.
- 3) Rabattre la pâte et laisser encore reposer 15 minutes sur la table.
- 4) Façonner un pain et laisser reposer en moule pendant 60 à 90 minutes.
- 5) Cuire à 180-200°C pendant environ 30 minutes.

La variante d'Isabelle : à la place de façonner un pain en moule, on peut façonner plusieurs petits pains et les placer sur une tôle...

Les recettes originales du *Moulin*[®]

Minoterie Burggraf-Becker
67330 – Dossenheim-sur-Zinsel
03.88.70.01.67 – www.burggraf-becker.com

