



# Cramique



**Temps de préparation : 15 mn**  
**Temps de cuisson : 45 mn**  
**Temps Total : 2h30**

**Difficulté : Facile**

**Budget : Faible**

## Ingrédients

- > 400 gr de farine (type 55)
- > 150 gr de raisins secs
- > 20 gr de levure fraîche
- > 2 dl de lait
- > 60 gr de beurre fondu
- > 60 gr de sucre semoule
- > 50 gr de sucre perlé
- > 2 œufs
- > 5 gr pincée de sel

## Matériel

- > moule à cake

## Préparation

Faire gonfler les raisins dans de l'eau tiède pendant 10 minutes (vous pouvez éventuellement rajouter une goutte de rhum ou d'un autre alcool pour parfumer les raisins).

Pendant ce temps, faire très légèrement tiédir le lait (pas plus de 45°C), ajouter la levure et la délayer. Mettre la farine dans un saladier et ajouter les raisins égouttés et mélanger. A cette préparation, ajouter le beurre, la levure, le sucre, et un œuf. Pétrir le tout pendant quelques minutes puis ajouter le sel. Continuer à pétrir à jusqu'à ce que la pâte ne colle plus et qu'elle ait une consistance élastique. Couvrir d'un linge et laisser monter la pâte dans un endroit chaud pendant 30 à 45 mn.

"Casser" la pâte en y ajoutant le sucre perlé. Beurrer et fariner un moule à cake et verser la pâte. Laisser lever encore 30 à 45 mn dans un endroit chaud.

Préchauffer le four à 180°C. Battre l'œuf restant et badigeonner la brioche. Mettre au four pendant 45 minutes.

Si la coloration sur le dessus devient trop importante, couvrir d'une feuille d'aluminium. Le cramiq est cuit lorsque l'extérieur est bien croûté et qu'il sonne creux lorsque l'on tape sur le dessus avec le dos d'une cuillère.

## Astuces

Pour les pâtes qui doivent lever il est préférable d'utiliser de la farine de type 55 qui réagira mieux à la levure.

Pour faire lever la pâte, on peut la mettre au four à une température de 40°C avec un bol rempli d'eau, ce qui aidera encore à lever la pâte.

Bruno Passion Cuisine

Site : [www.brunopassioncuisine.fr](http://www.brunopassioncuisine.fr)

E-mail : [brunopassioncuisine@free.fr](mailto:brunopassioncuisine@free.fr)