

Les idées vagues de Snapulk...

Barm Brack



450 g de farine
20g de levure de boulangerie fraîche
30 cl de lait
1 c. à c. d'épices à pain d'épices
5 g de sel
150 g de raisins secs trempés dans du thé fort pendant au moins 3 heures
100 g d'écorces d'oranges et de citrons confits
1 œuf
80 g de sucre
60 g de beurre

Mélangez le lait, 20 g de sucre et la levure, laissez reposer.

Dans un grand saladier, sablez du bout des doigts la farine tamisée, les épices, le sel, le reste du sucre et le beurre.

Battez l'œuf dans le mélange lait-levure et ajoutez le tout dans le saladier. Pétrissez pendant une dizaine de minutes pour obtenir une pâte homogène mais qui reste assez humide, c'est normal. En fin de pétrissage, incorporez les fruits confits et les raisins égouttés.

Couvrez et laissez lever pendant une heure à une heure trente, elle doit doubler de volume.

Repétrissez la pâte quelques minutes, puis déposez-la dans un grand moule à cake beurré s'il n'est pas en silicone (ou dans deux petits) et laissez lever de nouveau une heure.

Préchauffez le four à 200°. Quand le four est chaud, enfournez pour 1 heure.

Laissez refroidir sur une grille.