

## Placek (recette de base)



Préparation : 30 minutes

Repos : 2 heures

Cuisson : 20 à 30 mn

Pour 6 personnes environ :

- 500g de farine + 100 g pour le streusel
- 125 g de beurre + 50 g pour le streusel
- 125 g de sucre + 50 pour le streusel
- une gousse de vanille ou le zeste râpé d'un citron
- 2 sachets de levure de boulangerie déshydratée (ou de la fraîche, évidemment)
- 2 oeufs + 2 jaunes
- 125 g de raisins secs (que l'on peut remplacer par des pommes, prunes, abricots, voire des pépites de chocolat si on aime...)
- 20 cl de lait
- 5 l d'eau tiède
- 1 bonne pincée de sel

1. Faire fondre le beurre, le sucre et le sel dans le lait, à feu très doux, sans faire bouillir.

2. Dans une jatte, délayer la levure dans l'eau tiède. Ajouter les oeufs et les jaunes légèrement battus, les raisins secs (ou les fruits), la vanille ou le citron, puis la farine et la matière grasse.

3. Pétrir la pâte environ 10 minutes au robot ou 1/2 heure à la main.

4. Laisser reposer 1h à 1h30 dans un endroit chaud.

5. Au bout de ce temps, la pâte aura doublé de volume, malaxez-la légèrement pour la dégazer, et répartissez-la dans un grand moule à manqué à bords hauts, ou dans deux moules à cake, selon votre préférence (vous pouvez aussi utiliser des moules à briochettes individuels, mais ce n'est pas une présentation traditionnelle).

6. Confectionner le streusel en mélangeant à la main la farine, le beurre et le sucre restants. Répartir ce streusel sur la pâte briochée en l'enfonçant légèrement avec les doigts pour qu'il adhère bien. Laisser de nouveau reposer 30 mn et, pendant ce temps, préchauffer le four à 210°C.

7. Enfourner et laisser cuire pendant environ 20 à 30 mn en surveillant la cuisson (moins si vous optez pour des moules individuels). Le dessus doit être légèrement doré, et une lame de couteau enfoncée dans le placek doit ressortir propre.

Déguster tiède ou froid. Comme toute pâte levée, le placek a tendance à sécher assez vite, il faut donc le manger dans les 48 heures...

© *Du chant plein les casseroles...*

<http://www.nataliakriskova.com/article-13299906.html>