

Cramique (pain brioché aux raisins secs)



Mettre dans la cuve de la MAP:

- 2 oeufs + lait = 230 g
- 40 g de sucre en poudre
- 1,5 cc de sel
- 80 g de beurre à température ambiante
- 350 g de farine T55
- 2 cc de levure sèche de boulanger (je n'en ai mis qu' 1,5)

Programmer la machine sur "pain sucré" (ou à défaut "pain basique"), poids 1kg et couleur de la croûte claire ou moyenne.

Lancer le programme.

Au bip de la machine, ajouter **70 g de raisins secs**.

Laisser le programme se terminer et sortir le cramique de la cuve. Retirer la pale et laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>