

# PAIN AUX RAISINS



préparation

60-75 min

## Ingrédients

- 3 oeufs
- 150 g de raisins secs
- 90 ml d'eau tiède convenant à l'alimentation du nourrisson
- 3 mesurette **Althéra® HMO**, **Alfaré® HMO** ou **Alfamino®**
- 2 g de sel
- 350 g de farine à pâtisserie (+ extra pour pétrir)
- 20 g de sucre
- 15 g de levure fraîche
- 40 g de graisse végétale

## Préparation

1. Mettez les raisins secs dans un bocal avec de l'eau tiède. Laissez-les tremper environ 30 minutes à l'avance.
2. Prenez un bol et ajoutez le sucre et 2 œufs. Battez. Gardez un œuf de côté pour couvrir la pâte plus tard.
3. Ajoutez les cuillères d'**Althéra® HMO**, **Alfaré® HMO** ou **Alfamino®** à l'eau et fouettez ou agitez pour obtenir un liquide sans grumeaux. Ajoutez toute la levure et remuez. Laissez cela pendant un moment, la levure se dissoudra complètement.
4. Ajoutez la graisse végétale dans le bol.
5. Égouttez les raisins secs dans une passoire.
6. Ajoutez d'abord la farine dans le bol, puis ajoutez les raisins secs égouttés. Assurez-vous que les raisins secs soient suffisamment égouttés avant de les ajouter. Si nécessaire, tapotez-les avec un essuie-tout ou du papier absorbant propre.
7. Vous aurez maintenant une masse friable. Ajouter le mélange de levure en petits morceaux. À partir de maintenant, il est préférable de mettre le batteur de côté et de commencer à pétrir à la main. Si vous remarquez que la pâte colle trop pendant le pétrissage, ajoutez un peu plus de farine.
8. Pétrissez jusqu'à ce que vous ayez une boule de pâte que vous pouvez bien tenir. Remettez la boule dans le bol de mixage et placez-y un torchon propre.
9. Laisser lever la pâte pendant environ 60 minutes dans un endroit chaud de la maison, sans fluctuations de température. Le volume de la masse double environ.
10. Pétrissez bien jusqu'à ce que tout l'air soit sorti. Placez la pâte dans le plat à four déjà graissé, posez le torchon dessus et laissez lever à nouveau pendant 45 minutes. Allumez le four à 180 ° C 10 minutes avant l'heure de levée.
11. Battez un jaune avec un petit peu d'eau. Badigeonnez le dessus de la pâte de jaune d'œuf.
12. Mettez le pain au four pendant 30 à 35 minutes. Vérifiez régulièrement la pâte, car le temps de cuisson exact dépend du type de four. Astuce: lorsque vous appuyez sur le pain et que vous entendez un son creux, c'est prêt.
13. Retirez le pain de la plaque de cuisson et laissez refroidir.



à partir de

8

mois

SUCRÉ