

Birewecke

6 pers | 15 mn | 2 h

Les **ingrédients**

- 400 g de farine
- 1 sachet de levure boulangère
- 1 c. à s. de sel
- 40 cl d'eau tiède
- 200 g de pruneaux
- 200 g de figues
- 200 g de dattes
- 50 g de noisettes
- 50 g de noix
- 10 cl d’eau

La **recette**

Etape 1

L'avant-veille, mélanger les fruits secs avec l'eau-de-vie et un peu de cannelle. Laisser reposer 1 jour et 1 nuit.

Etape 2

La veille, mélanger l'eau, la levure, la farine et le sel et pétrir jusqu'à obtention d'une boule
lisse. Laisser reposer dans un saladier couvert 1 à 2h à température ambiante. Puis, mélanger
la préparation de fruits secs avec la pâte à pain.

Etape 3

Modeler en petits pains et déposer sur du papier sulfurisé. Faire cuire 35 à 40 minutes
à four moyen.