

Irish BARM BRACK

6 pers | 30 mn | 30 mn

Les **ingrédients**

- 450 g de farine de blé
- 280 ml de lait à température ambiante
- 50 g de beurre à température ambiante
- 50 g de sucre
- 1 œuf
- 350 g de raisins et fruits confits
- 1 sachet de levure de boulanger
- Thé chaud
- 1 c. à café de cannelle moulue
- 1 pincée de sel

La **recette**

Etape 1

Verser les raisins secs et fruits confits dans un bol, recouvrir de thé chaud et laisser reposer.

Etape 2

Dans un récipient, verser le lait, la levure et une c. à café de sucre. Mélanger.

Etape 3

Dans un autre récipient, mélanger la farine, le sel, la cannelle et le sucre restant. Mélanger doucement en incorporant le reste de raisins secs. Ajouter l'œuf. Incorporer ensuite, le beurre mou coupé en cubes. Bien mélanger.

Etape 4

Égoutter les raisins infusés au thé, et les incorporer à la pâte. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène, la recouvrir d'un torchon humidifié et laisser lever 30 mn.

Etape 5

Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).

Etape 6

Versez la pâte dans un plat préalablement beurré puis enfourner pour 50 minutes.