



Baerewecke

Difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 90 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

Pour la pâte à pain

- 250 g de farine pour pain blanc Mon Fournil
- 80 ml d'eau tiède
- 80 ml de lait
- 10 g de beurre doux

Pour la garniture

- 250 gr de poires ou pommes séchées
- Un assortiment de fruits secs et d'épices (100 gr de dattes, 100 gr de raisins secs, 125 gr de figues, 125 gr d'abricots séchés, 50 gr d'écorce d'oranges et d'écorce de citrons confits, 50 gr de cédrat confit, un bâton d'angélique, 50 gr d'amandes, 50 gr de noisettes, 10 cerneaux de noix, ½ cuillère à café de cannelle, ½ cuillère à café d'anis en grain, un peu de muscade râpée)
- Un zeste de citron
- 2 cuillères à soupe d'eau de vie de poire
- 50 g de sucre en poudre

1. La veille, faites gonfler les fruits secs dans un peu d'eau, puis coupez tous les fruits confits et séchés en petits cubes puis mettez-les dans un saladier avec les épices, les amandes, les noisettes et les noix concassées. Recouvrez avec l'eau de vie et l'eau d'infusion. Laissez mariner 24 heures.

2. Réalisez la pâte à pain comme indiqué sur le paquet (de manière traditionnelle ou en machine à pain). Pendant ce temps ajoutez le sucre en poudre dans la marina de fruits confits et mélangez bien.
3. Lorsque le pâton est prêt, déposez-le sur le plan de travail fariné et pétrissez-le en y incorporant le mélange de fruits confits. Façonnez en pain long.
4. Enfournez pour 1 heure à 180°C.

© Mon Fournil