



# Pain aux fruits, noisettes et Basler Läckerli

## Ingrédients pour 2 pains de 500 g

65g de raisins secs sultanines  
2 c. à s. de kirsch  
400g de farine bise  
40g de farine complète  
1 c. à s. de poudre de cacao  
85g de Basler Läckerli<sup>1</sup>,  
finement moulus  
20g de levure  
env. 3,2dl d'eau, température  
ambiante  
10g de sel  
20g de beurre, mou  
90g de noisettes, coupées en deux  
100g de Basler Läckerli<sup>2</sup>,  
en petits cubes  
½ orange bio, zeste à discrétion  
4-5 glaçons  
1 c. à s. d'eau

## USTENSILES

Papier cuisson pour la plaque  
Petit moule allant au four

Préparation: env. 30 min  
Marinage: env. 1 h  
Repos: env. 2 h  
Cuisson: env. 30 min

## Préparation

Mélanger les raisins secs sultanines avec le kirsch, couvrir et laisser mariner 1 h. Mélanger les farines et les Läckerli<sup>1</sup> dans un saladier. Délayer la levure dans l'eau, verser tout dans le saladier et mélanger brièvement. Ajouter le sel et le beurre. Pétrir énergiquement la pâte env. 10 min, jusqu'à ce qu'elle soit souple. Aplatir la pâte, y ajouter les noisettes, les Läckerli<sup>2</sup>, le zeste d'orange et les raisins secs égouttés, puis malaxer jusqu'à un mélange homogène. Laisser la pâte lever à couvert à temp. ambiante env. 1 à 1.5 h, jusqu'à ce qu'elle double de volume. Diviser la pâte en deux, former des pâtons allongés sur un peu de farine, les disposer sur la plaque de cuisson préparée. Si souhaité, entailler les pâtons. Laisser lever à couvert, 20 à 30 min. Mettre les glaçons dans un moule allant au four. Placer le moule au-dessous de la plaque de cuisson.

## CUISON

Faire cuire pendant 10 min sur la grille inf. du four préchauffé à 220°C (chaleur voûte et sole). Retirer le moule avec les glaçons fondus, puis laisser la vapeur s'échapper brièvement. Réduire la temp. du four à 200°C. Laisser cuire les pains encore env. 20 min. Retirer les pains et les disposer sur une grille. Badigeonner les pains chauds avec de l'eau, puis les laisser refroidir. Accompagner de fromage ou de beurre.

## ASTUCE

Utiliser le jus d'orange à la place du kirsch. Congeler le pain enveloppé dans du film alimentaire. Conservation 4 à 6 mois.

