

Pain de seigle aux raisins

Pour 4 à 6 personnes



Ingrédients :

1 c. à café de sel fin
1 dl d'huile d'arachide
20 g de levure de boulanger
50 à 100 g de raisins secs (Corinthe ou Smyrne)
250 g de farine de seigle
250 g de farine blanche

Préparation : 40 mn ; repos 1 à 3 h ; cuisson 1 h

- Dans une terrine, délayez la levure de boulanger dans 1 dl d'eau tiède.
- Ajoutez 125 g de farine blanche, en tournant avec une cuillère en bois.
- Placez ce mélange dans un endroit chaud (près d'un radiateur ou au soleil) en couvrant le récipient.
- Attendez que ce levain ait doublé de volume et soit mousseux.
- Mélangez le reste de farine (seigle et blanche) avec le sel, l'huile et le levain.
- Mélangez bien à la cuillère de bois, en ajoutant au besoin de l'eau tiède pour que la pâte soit souple et élastique.
- Ajoutez les raisins.
- Travaillez à la main pendant 15 minutes : posez la pâte sur une planche, saisissez-la avec les deux mains, soulevez-la et rejetez-la vivement sur la planche.
- Prenez une terrine ovale en terre; beurrez-la très légèrement; mettez la pâte dans cette terrine; posez un torchon sur le dessus et mettez la terrine près d'un radiateur ou au soleil.
- Quand la pâte a atteint le bord de la terrine (cela peut demander de 1 heure à 3 heures selon la température extérieure, la qualité de la levure, etc.), enfournez la terrine découverte à four chaud 220° C (th. 7).
- Laissez cuire 1 heure.