

YORKSHIRE CAKE



Pour 8 brioches

- 450 g de farine de blé ordinaire
- 100 g de raisins secs
- 120 g de sucre en poudre
- 1 oeuf
- 22 cl de lait + 2 cuillères à soupe pour la finition
- 40 g de beurre ramolli
- 4 g de levure sèche (Briochin) ou 8 g de levure fraîche de boulanger
- 3 pincées de sel
- Sucre perlé

Préparation de la pâte à la main ou au robot : Mélangez la levure dans 10 cl de lait tiède. Versez les 450 g de farine dans un saladier, ajoutez la levure délayée, le reste de lait, l'oeuf, le sel et le sucre. Mélangez à la main ou pétrir au robot puis ajoutez le beurre ramolli et pétrissez.

Dans la machine à pain : Mettre d'abord le lait mélangé avec l'oeuf, puis une partie de la farine, le sucre, le sel, le reste de la farine et la levure. Mettre la machine en marche sur le programme pâte qui comprendra le premier temps de repos...

Sans machine : Pour le premier temps de repos, formez une boule de pâte, mettez-la dans un plat creux et couvrez d'un linge et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 45 minutes...

Ensuite, pour les deux méthodes, travaillez la pâte quelques instants et ajoutez les raisins secs...

Partagez la pâte en 8 boules. Disposez-les sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé en les aplatissant légèrement. Couvrez les boules d'un linge et laissez reposer dans un endroit chaud encore 45 minutes...

Préchauffer le four à 200 ° (160° C chez moi).

Badigeonnez les brioches d'un peu de lait. Pour ma part, j'ai réparti quelques grains de sucre perlé.

Glissez au four pendant 20 minutes, mais il faudra bien surveiller la cuisson car j'ai trouvé les miens un peu trop cuits sur le dessous...

Laisser tiédir sur une grille...