RECETTE

Pain au moût et aux raisins secs avec du Nutella®

Difficile | 10 Portions | 1 h 0 min

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

500 g de farine

250 g de moût

50 g d'eau

30 g de beurre

13 g de levure de bière

50 g de sucre cristallisé

85 g de raisins secs

Vin blanc doux

2 g de liqueur d'anis

10 g de sel

150 g de Nutella® (15 g/portion)

Avec cette délicieuse recette, il suffit de 15 g de Nutella® par personne pour se régaler !

PRÉPARATION

1

Faites tremper les raisins secs dans de l'eau chaude pendant 10 minutes, égouttez-les soigneusement et remettez-les à tremper dans le vin doux en veillant à ce qu'ils soient complètement recouverts. Versez la farine et le sucre en puits sur un plan de travail. Mélangez le moût, l'eau, la liqueur d'anis et la levure de bière dans une jatte, mélangez bien et versez progressivement cette préparation au milieu du puits formé par la farine et le sucre, en continuant à mélanger .

2

Mélangez-les bien pour obtenir une pâte lisse et homogène, puis incorporez le beurre ramolli coupé en petits morceaux et, une fois absorbé, ajoutez le sel. Égouttez les raisins secs et ajoutez-les au pain en les mélangeant énergiquement. Ensuite, réservez la pâte et laissez-la lever pendant environ 2 heures. Au bout de deux heures, façonnez la pâte en un pain, en essayant de ne pas trop la travailler pour éviter d'écraser l'air à l'intérieur. Laissez reposer à nouveau la pâte jusqu’à ce qu’elle double de volume. Il faut compter au moins 5 heures.

3 Badigeonnez la surface avec un œuf battu et faites cuire dans un four à chaleur tournante préchauffé à 160 °C pendant environ 35 minutes.

4 Utilisez un pique en bois pour vérifier la cuisson et laissez cuire plus longtemps si nécessaire. Servez le pain tranché, en tartinant chaque part de 15 g de Nutella®.

C’est la fête ici ? À l’odeur, on dirait bien. Partagez la recette avec #recettenutella

Le pain au moût est une recette de la région des Marches en Italie. Il est généralement préparé pendant la saison des vendanges et de la vinification, puisque l'un de ses principaux ingrédients est le moût de raisin. Il serait en effet difficile d’aborder le reste de l’année sans ce pain au **moût et** aux raisins secs **tartiné de Nutella®**.