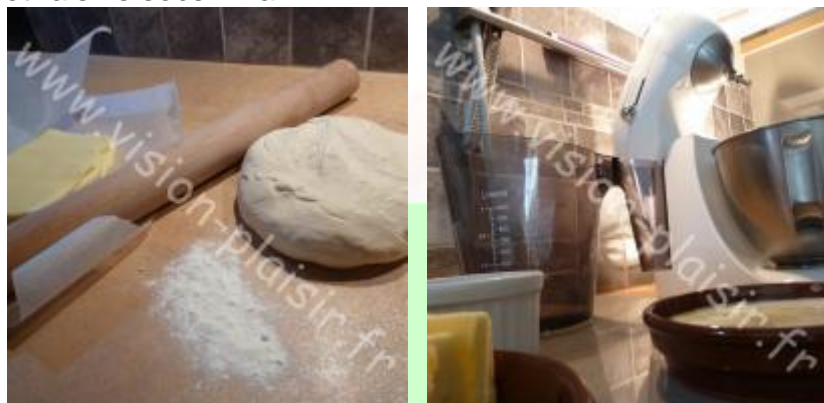




Pain aux raisins

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 14/09/2016

Le pain aux raisins, pain russe, escargot, schnecke, etc., à vous de voir pour l'appellation la mieux adaptée. Pour ma part, ça sera le pain aux raisins. Une pâte à croissant avec de la crème pâtissière et raisins secs. Miam !



Ingrédients:

Pâte a croissants

- 500g de farine
- 300g de beurre
- 20g de levure de boulanger
- 7g de sel fin
- 1 jaune d'œuf
- 50 de sucre en poudre
- 30g de lait en poudre

Crème patissière:

- 500g de lait
- 75g de maizena
- 140g de sucre
- 5 jaunes d'œufs
- 250g de raisins secs

- © 2016 [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)
- 50g Sucre en grain



Réalisation de la pâte

La détrempe se réalise la veille .

Mélanger 100g d'eau, sel, sucre (photo 1). Puis, dans un deuxième saladier, mélanger la levure, le lait en poudre et 200g d'eau (photo 2). Placer dans la cuve d'un batteur-mélangeur la farine puis ajouter le premier mélange puis le deuxième. Mélanger jusqu'à obtenir une boule homogène (photo 3). Réaliser "le pointage", couvrir la pâte d'un linge et la mettre dans un endroit à une température de 22 - 24°C maxi pendant 4 heures. Cette pâte doit doubler de volume (photo 4), puis la rabattre. Pendant ce temps, travailler le beurre pour avoir la même température que la détrempe (très important !).

Le beurrage : prendre la détrempe, poser sur un lit de farine et faire une incision en croix avec un couteau (photo 5). Abaisser en réalisant 4 grandes oreilles (photo 6) tout en laissant plus de pâte au centre de cette abaisse. Mettre le carré de beurre au centre de la détrempe puis rabattre les 4 oreilles sur le beurre (photo 7).

1er-2e tour : Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie doucement sur environ 65-80 cm de long puis plier en trois tout en ôtant l'excédant de farine (photo 8 - 9). Ensuite tourner la pâte d'un quart de tour. Les plis doivent se retrouver dans l'autre sens (photo 11 -12) Laisser reposer 40 minutes au réfrigérateur dans un film étirable.

3e-4e tour : Étendre le bâton progressivement et suivre le même procédé que le premier tour, puis renouveler l'opération une fois. (photo 10). Laisser à nouveau reposer 40 minutes au réfrigérateur dans un film étirable.



Photo 1



Photo 2



Photo 3



Photo 4



Photo 5



Photo 6



Photo 7



Photo 8



Photo 9



Photo 10

La crème pâtissière:

Mettre à chauffer le lait. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et ajouter la maïzena. Verser dessus le lait bouillant et mettre à cuire jusqu'à ébullition. Verser dans un plat pour la refroidir au réfrigérateur. Il est préférable de mettre un film étirable sur la crème pour éviter qu'elle croûte.

Confection des pains aux raisins :

Couper la pâte en deux, puis étaler le premier morceau sur 3 à 4 mm d'épaisseur (photo 13), de préférence en rectangle de 20 x 40 cm. Disposer dessus la crème pâtissière et les raisins secs (photo 14). Rouler la pâte en faisant attention à ne pas laisser d'air dedans (photo 15-16). Ensuite couper des tronçons de 3 à 3,5 cm d'épaisseur (photo 17). Disposer sur une plaque de cuisson et mettre de la dorure dessus. Recouvrir d'un film étirable puis laisser doubler de volume environ 2 heures (pousser).

Avant de les mettre à cuire four chaud (220°C) pendant environ 15 minutes, mettre du jaune d'œuf dessus (dorure) et ajouter les grains de sucre.