

Pain aux fruits

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	1 h 30 min
Temps de cuisson	55 min
Pièces	2
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

aux fruits secs et au cacao

Pâte

500 g de fruits secs (par ex. abricots, figues, pruneaux, raisins sultanines, etc.)

300 ml de vin rouge

2 cs de sirop d'érable

250 g de farine complète

2 cs de poudre de cacao

½ cube de levure (env. 20 g)

½ cc de sel

125 g de noix de pécan ou cerneaux de noix

Façonnage

Farine pour le façonnage

Pâte

Hacher grossièrement les fruits secs. Porter à ébullition avec le vin rouge et le sirop d'érable dans une casserole. Laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes environ. Laisser refroidir les fruits.

Pétrir tous les ingrédients dans un saladier pour obtenir une pâte humide.

Laisser reposer à couvert pendant 1 heure environ.



Façonnage

Diviser la pâte en deux, former des pains larges de 6 cm sur un plan de travail fariné.
Déposer les pains sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé.
Laisser reposer 30 minutes.

Cuisson

Préchauffer l'espace de cuisson avec chaleur voûte et sole humide à 180 °C.
Faire cuire les pains pendant 55 minutes, au niveau moyen.
Laisser refroidir les pains aux fruits.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec Chaleur voûte et sole humide
Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.
Chaleur voûte et sole humide 180 °C pendant 55 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le 26.01.2022

