Pains, viennoiseries

Cramique

2h45	1h30	30 min	45 min	422
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du cramique

1. Dans un bol, verser le lait puis déposer le beurre coupé en dés.
2. Faire chauffer le tout au micro-ondes 1 minute 30 jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
3. Ajouter les œufs et le sel puis fouetter.
4. Dans un grand bol verser la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure de boulanger déshydratée, mélanger.
5. Verser les liquides sur la farine et commencer à mélanger du bout des doigts en incorporant la farine peu à peu.
6. Ajouter le sucre perlé et les pépites de chocolat.
7. En garder de côté pour en recouvrir le cramique avant la cuisson.
8. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et ferme.
9. Laisser reposer 45 minutes sous un linge dans un endroit tempéré.
10. Lorsque le pâton a doublé de volume, le déposer sur le plan de travail fariné et appuyer dessus avec les mains.
11. Former un rectangle de largeur égale à la largeur du moule puis le rouler pour le mettre dans le moule à cake

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

- 500 g **Farine**
- 180 ml **Lait demi-écrémé**
- 100 g **Beurre**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 40 g **Sucre semoule**
- 1 sachet(s) **Sucre vanillé**
- 2 c. à café **Levure de boulanger**
- 1 c. à café **Sel**

Ingrédients pour la garniture

- 50 g **Sucre perlé**
- 50 g **Pépites de chocolat**
- 2 c. à soupe **Lait demi-écrémé**

en silicone.

12 Couper les extrémités qui dépassent avec un couteau avant de mettre le pâton dans le moule à cake.

13 Laisser à nouveau reposer 45 minutes sous un linge.

14 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

15 Badigeonner le cramique avec le lait (s'aider d'un pinceau à pâtisserie) puis déposer les pépites de chocolat et le sucre perlé restant.

16 Enfourner pour 30 à 35 minutes.

Étape 2

Dressage

1 Laisser reposer 5 minutes à la sortie du four, démouler et laisser encore refroidir 25 minutes avant de déguster.