

## **Recette de la brioche aux raisins**

---

### Ingrédients :

500 g de farine pour brioche (levure incorporée)

85 g de beurre

250 ml d'eau

40 à 60 g de raisin



### Préparation :

1. Mélanger les 3 ingrédients dans un grand saladier.
2. Pétrir pendant 20 min.
3. Couvrir la pâte et laisser lever pendant 30 à 40 minutes.
4. Ajouter les raisins secs et pétrir à nouveau pour répartir les raisins.
5. Former des petites boules et poser sur la plaque du four (sur un papier cuisson).
6. Laisser lever pendant 40 minutes.
7. Cuire pendant 20 minutes à 180°.