

Les divins strüzzels de Corina Bott-Falett



Ingrédients :

1 kg de farine bio
pour tresse
3 cc de sel

150 g de sucre bio
42 g de levure bio
7 dl de lait bio

200 g de beurre bio
1 œuf bio

100 g de raisins secs bio
(sultanine)
2 jaunes d'œuf bio

Dans une grande terrine, mélanger la farine pour tresse, le sel et le sucre puis creuser un puits au centre. Déposer la levure brisée en petits morceaux dans le puits. Verser un peu de lait tiède sur la levure pour la dissoudre. Ajouter le reste du lait et bien mélanger. Faire fondre le beurre lentement, l'ajouter pas trop chaud, mélanger. Battre l'œuf et ajouter à la pâte avec les raisins secs. Battre la pâte à la spatule pour la lisser, couvrir d'un linge humide et laisser lever deux heures environ dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Une fois levée, la pâte ne doit plus être battue.

Former environ 20 petits pains avec les mains bien farinées. Sur du papier sulfurisé, déposer les strüzzels par 5 ou 6, espacés de 5 cm minimum. Recouvrir d'un film plastique préalablement découpé et laisser reposer 30 à 45 minutes. Préchauffer le four à 180 °C. Mélanger le jaune d'œuf avec 2 cs d'eau chaude et en badigeonner les petits pains avant de les enfourner. Cuire environ 15 minutes à 180 °C au milieu du four jusqu'à obtention d'une couleur brun-doré.

Conseil : si vous possédez des vaches laitières bio, vous pouvez remplacer le lait bio de cette préparation par du colostrum. Les strüzzels sont particulièrement délicieux lorsqu'ils ont été préparés avec ce premier lait très nourrissant destiné au veau. Pensez alors à réduire la quantité de beurre à 125 g au lieu de 200 g.