

## *Baguettes Viennoise aux Raisins Secs*



*Pour 4 personne(s)*  
*Temps de préparation: 2 h 30 min.*

### Ingrédients:

- LEVURE	2 c à café
- FARINE À PAIN BLANC	300g
- SEL	1 c à café
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	75g
- RAISINS SECS	100g
- LAIT	200ml tiède
- OEUF (S)	1 (pour la dorure)

### Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, placez les ingrédients secs dans l'ordre (en couvrant bien la levure) sauf l'oeuf.
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez l'eau délicatement.
- Sélectionner la confection de pâte à "Pizza".
- Appuyez sur "Start" (45 minutes).
  
- Sortez la pâte, et boxez-la légèrement sur une table farinée.
- Façonnez 2 baguettes de 30 - 35 cm environ.
- Beurrez le moule à baguette, déposez-y les pâtons et couvrez d'un linge. Laissez monter la pâte 1 heure (la pâte doit doubler de volume).
- Préchauffez le four à 190°C.
- Baissez le four à 160-170°C et enfournez les baguettes pendant 20 minutes.
- Laissez refroidir les baguettes sur une grille.